

DOCE DA CASCA DE LIMÃO GALEGO

INGREDIENTES

9 limões galegos
250 g de açúcar cristal
500 ml de água filtrada
Alguns cravos da Índia

MODO DE PREPARO

Descasque os limões tirando a casca o mais superficial possível, para não vir com a parte branca.

Em seguida, corte em tirinhas finas.

Durante 3 dias mantenha essas cascas de molho, trocando a água umas três vezes ao dia.

No terceiro dia, leve as cascas ao fogo para ferver com uma pitadinha de sal e alguns cravos da Índia. Depois que ferver bem, escorra e lave novamente as cascas, e após escorrer novamente, reserve.

Ponha uma panela no fogo com a água e o açúcar e os cravos.

Quando o açúcar dissolver bem e estiver fervendo, acrescente as cascas e deixe ferver por cerca de 20 minutos.

Mexendo sempre, você vai perceber quando estiver pronto, pois o açúcar vai ficar grosso e as cascas em uma coloração verde bem escuro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17519-doce-da-casca-de-limao-galego.html>