

# DOCE DA CASCA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de água
- 3 paus de canela
- 3 cravos
- 8 casca de maracujá azedo bem lavados e firme (só a parte branca)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, corte ao meio o maracujá e com uma colher retire a polpa, descasque a parte amarela deixando a parte branca.

Corte em tirinhas ou em quadrados e coloque em uma vasilha com água e deixe de molho por 8 horas ou de um dia para o outro.

Escorra a água e reserve em uma panela, água, açúcar, as cascas do maracujá, o suco e acrescente a canela, o cravo e leve ao fogo baixo por 40 minutos até formar uma calda espessa e brilhante.

Reserve em uma vasilha esterelizada e com tampa para armazenar o doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20255-doce-da-casca-de-maracuja.html>