

DOCE DE LIMÃO CRAVO ESPETACULAR

INGREDIENTES

12 limões cravo
2 litros de água
4 xícaras de açúcar
canela e cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os limões.

Rale levemente a casca.

Corte-os em quatro partes como pétalas, sem finalizar o corte por completo, aproximadamente 1 cm antes do término do corte.

Retire a poupa cuidadosamente para não romper as "pétalas".

Deixe de molho 3 a 4 dias, trocando a água 3 vezes ao dia.

No quarto dia, faça uma calda rala e deixe esfriar.

Coloque o limão, a canela e os cravos e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos ou até a calda engrossar.

Uau vale a pena!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27818-doce-de-limao-cravo-espetacular.html>