

DOCE DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTES

casca de 12 bananas

casca de 1 laranja

1 pitada de bicarbonato de sódio

800 ml de água

5 cravos

1 colher de chá cheia de canela em pó

400 g de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Coloque a casca da laranja de molho em uma pequena vasilha com água por 12 horas, coloque 1 pitada de bicarbonato de sódio (para retirar o amargo da casca da laranja).

Passadas as 12 horas, enxágue bem a casca da laranja.

Lave as cascas das bananas e corte-as juntamente com a casca da laranja.

Coloque em uma panela, ligue o fogo e deixe até que seja possível perfurar facilmente a casca com o garfo.

Despeje as cascas no liquidificador juntamente com uma porção da água do cozimento.

Bata no liquidificador em velocidade média para rápida, até formar um líquido homogêneo.

Despeje o líquido obtido novamente na panela, coloque o açúcar, os cravos e a canela.

Acenda o fogo em temperatura alta e mexa com colher de pau ou conforme achar necessário, para não grudar e não espirrar líquido.

Retire do fogo quando o doce desgrudar da panela ou, a partir daí, atingir o ponto desejado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28513-doce-de-casca-de-banana.html>