

DOCE DE CASCA DE LARANJA DA TERRA

INGREDIENTES

10 casacas de laranja da terra

2 kg de açúcar

2 litros de água

2 pitadonas de sal

MODO DE PREPARO

Descasque as laranjas o mais fino que puder.

Corte em forma de cruz,sem separar as partes.

Retire o miolo.

Depois coloque as cascas em uma bacia com água por três dias, trocando a mesma também três vezes por dia ,(isso fará com que o amargo natural da fruta seja eliminado).

Depois de três dias curtidas,coloque os dois litros de água pra ferver com o açúcar em uma panela de pressão.

Coloque as cascas e ponha na pressão por aproximadamente 25 minutos.

Se quiser colocar corante verde ou amarelo, fica lindo.

Após cozidas coloque leite condensado para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35100-doce-de-casca-de-laranja-da-terra.html>