

DOCE DE CASCA DE MELANCIA

INGREDIENTES

1/4 de casca de melancia ralada
1 xícara de coco ralado
1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
cravo e canela em pau

MODO DE PREPARO

Descasque a melancia tirando apenas a casca verde preservando a parte branca e um pouquinho da vermelha também. Rale no ralo grosso.

Junte o coco ralado, o açúcar mascavo, o cravo e a canela leve ao fogo médio mexendo sempre por mais ou menos uns 15 minutos até secar e soltar do fundo da panela.

Deixe esfriar e sirva com queijo minas frescal ou requeijão.

Parece doce de mamão verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40334-doce-de-casca-de-melancia.html>