TIRINHAS DE CASCA DE MELANCIA COM COCO

INGREDIENTES

Para cada 3 xícaras de casca de melancia

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

cravos a gosto

raspas da casca de 1 limão

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Depois de ser utilizada a parte vermelha da melância, lave bem as cascas e coloque no freezer , deixe por algumas horas até que congele.

Retire então as cascas e raspe a parte da casca com uma faca.

Corte em tirinhas (reserve).

Coloque numa panela o açúcar, a água e os cravos e deixe ferver.

Coloque em seguida as cascas de melancia e vá mexendo sempre até que fique cozida.

Por último coloque o coco ralado e as raspas de limão e deixe no fogo por mais uns minutinhos.

Desligue o fogo, deixe esfriar e sirva geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45402-tirinhas-de-casca-de-melancia-com-coco.html