DOCE DE MELANCIA

INGREDIENTES

1 melancia média

1 kg de açúcar demerara

Cravos-da-índia a gosto

6 unidades de anis estrelados

MODO DE PREPARO

Corte a polpa (sem as sementes) e a entrecasca da melancia em pequenos cubos. Prepare uma calda caramelizada com o açúcar demerara e acrescente as especiarias, a polpa e entrecasca da melancia.

Deixe no fogo até que a melancia esteja cozida, com um aspecto transparente, e a calda retome o ponto de caramelo, mexendo de vez em quando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53688-doce-de-melancia.html