

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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