

Receitas com cascas

DOCES DE CASCA DE MELANCIA

INGREDIENTE:

- MELANCIA
- 1/2(MEIO) QUILO DE AÇÚCAR
- 2 LITROS DE ÁGUA
- 1 PACOTINHO DE CRAVOS
- 1 PACOTINHO DE CANELA EM PEDAÇOS
- 1 COLHER DE SOPA DE SAL

MODO DE PREPARO:

1-CORTE A MELANCIA,RETIRE A CASCA LAVE RASPE APARTE VERDE DEIXANDO SOMENTE A PARTE BRANCA.

2-PARTA EM PEDAÇOS MENORES E CORTE EM TIRAS.

3-EM UMA PANELA GRANDE COLOQUE ÁGUA ATÉ A METADE E SAL DEIXE NO FOGO ATÉ FERVER E COLOQUE AS TIRAS POR CINCO MINUTOS .

4-ESCORA E LAVE COM ÁGUA FRIA PARA TIRAR O SAL

5-EM UMA PANELA DESSOLVA O AÇÚCAR ATÉ LEVANTAR FERVURA. JUNTE O CRAVO E A CANELA ABAIXE O FOGO.

6-ACRESCENTAR AS TIRAS E DEIXA FERVER NO FOGO BAIXO POR MAIS OU MENOS UMA HORA .

7-QUANDO ESTIVER GROSSAS E TRANSPARENTE, DESLIGE O FOGO E LEVE PARA ESFRIAR E LEVE A GELADEIRA.

8-SERVI GELADO

DOCINHOS DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTE:

- 4 XÍCARAS (CHÁ) DE CASCAS DE BANANA LAVADAS E PICADAS
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- AÇÚCAR CRISTAL OU CHOCOLATE GRANULADO

MODO DE PREPARO:

1- COZINHE AS CASCAS, EM POUCA ÁGUA, ATÉ FICAREM BEM MOLINHAS. RETIRE DO FOGO E ESCORRA. BATA AS CASCAS COM UM POUCO DE ÁGUA E MEIO LIMÃO ESPREMIDO NO LIQUIDIFICADOR. PASSE POR UMA PENEIRA GROSSA. JUNTE O AÇÚCAR E A FARINHA DE TRIGO E LEVE AO FOGO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ DESPRENDER DO FUNDO DA PANELA. QUANDO ESTIVER MORNO JUNTE-A MANTEIGA. QUANDO ESFRIAR, ENROLE E PASSE EM AÇÚCAR CRISTAL OU CHOCOLATE GRANULADO

FACÍL

SUCO DE CASCA DE ABACAXI COM CAPIM CIDREIRA

INGREDIENTES:

- CASCA DE 1 ABACAXI
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CAPIM CIDREIRA
- 1 LITRO DE ÁGUA
- AÇÚCAR A GOSTO (OPCIONAL)

MODO DE PREPARO :

BATA NO LIQUIDIFICADOR AS CASCAS DE ABACAXI
O CAPIM CIDREIRA E A ÁGUA. COE E ADOCE A
GOSTO.