

GELEIA DA CASCA DO MELÃO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de casca de melão picado (casca amarela)

1 xícara (chá) de açúcar

4 cravos da índia

1/4 xícara de água

MODO DE PREPARO

Lave bem as cascas

Leve ao fogo para cozinhar com pouca água até ficar bem macia

Depois de bem cozida, leve ao liquidificador e bata até formar uma pasta

Transporte essa pasta para a panela e acrescente o açúcar; mexa até desgrudar da panela

Depois de pronta, deixe esfriar e coloque em um recipiente de vidro e tampe

Guarde na geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10317-geleia-da-casca-do-melao.html>