

DOCE DE CASCA DE MELANCIA

Ingredientes

1 1/2 kg de casca de melancia grande (aproximadamente a casca de 1/2 melancia grande)
4 xícaras (chá) de açúcar cristal
1 xícara (chá) de água filtrada
2 pedaços de canela em pau
8 cravos-da-índia

Modo de preparo

Com uma faca, retire a parte vermelha e verde das cascas, deixando somente a parte branca.

Passes as cascas no ralador ou no multiprocessador. Numa panela, coloque as cascas raladas, o açúcar, a água e misture bem. Leve ao fogo baixo para apurar, por aproximadamente 55 minutos em panela de alumínio ou uma hora e meia em panela de aço inox. Acrescente a canela em pau e os cravos. Deixe apurar por mais 15 minutos, (mais ou menos) até aparecer o fundo da panela.