

## Hortifruti União na cozinha

### **Doce de Casca de Maracujá**

3 xícaras (chá) mal cheias de açúcar granulado

3 xícaras (chá) de água

Cravos da Índia a gosto

6 a 8 cascas de maracujá azedo (descascadas e cortadas em pétalas). De véspera, deixe as pétalas de molho em água - cerca de 3 vezes para o doce não amargar.

1/2 xíc (chá) de suco de maracujá (retire a polpa dos maracujás, bata no liquidificador e peneire)

Leve ao fogo forte o açúcar, a água e os cravos até obter uma calda em ponto de fio fraco. Junte as pétalas de maracujá escorridas e cozinhe por cerca de 20 min ou até ficarem macia. Acrescente o suco de maracujá e cozinhe até ferver. Quando atingir a fervura, cozinhe por mais 5 minutos.

Sirva gelado.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos