

Gastronomia Responsável - Doce de casca de maracujá

Categories : [Gastronomia Responsável](#)

Autor: comes

Categoria: Sobremesa

Princípios: Modo de fazer: Abra os maracujás e retire as sementes, reservando-as. Afervente as cascas dos maracujás até que a película externa se solte. Retire a película e limpe o interior das cascas. Junte o açúcar com 1/2 litro de água e deixe ferver até que as cascas comecem a ficar transparentes (se preciso junte mais água). Por fim junte as sementes do maracujá e quando levantar fervura apague o fogo. Sirva gelado ou com bolas de sorvete.