

Farinha de Casca de Maracujá

Ingredientes

- *Entrecasca de 6 maracujás*

Modo de Preparo

- Separe a parte branca (entrecasca) do maracujá. (a casca pode ser descascada e a polpa pode ser utilizada em diversas outras receitas).
- Corte a entrecasca em tiras finas e leve ao forno médio por 35min, até secarem.
- Espere esfriar
- Bata no liquidificador até chegar ao ponto de farinha, peneire e guarde em um recipiente tampado.

OBS: Deve ser consumida em até 3 meses.

Como consumir?

- Polvilhada em frutas, dissolvida em sucos, batida de frutas, iogurtes, sobre os alimentos, entre outros.