

```html

## Chá/Refresco de Casca de Abacaxi com Canela

### Ingredientes (para 16 pessoas):

---

Cascas de 2 abacaxis maduros (bem lavadas)

4 litros de água

1 a 1 ½ xícara de açúcar (ou a gosto)

4 paus de canela

### Modo de Preparo:

---

Lave muito bem as cascas dos abacaxis, esfregando-as com uma escova para remover qualquer sujeira.

Em uma panela grande (capacidade para 4-5 litros), coloque as cascas de abacaxi lavadas, a água e os paus de canela.

Leve a panela ao fogão em fogo alto. Assim que a água começar a ferver, reduza o fogo para médio-baixo.

Deixe as cascas cozinarem por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até que as cascas estejam macias e o líquido tenha absorvido um aroma intenso de abacaxi e canela.

Desligue o fogo e adicione o açúcar à panela, mexendo bem até que ele se dissolva completamente no líquido quente. Prove e ajuste a doçura se necessário.

Deixe a mistura esfriar completamente na própria panela em temperatura ambiente. Isso permitirá que os sabores se aprofundem.

Com uma escumadeira, retire e descarte as cascas de abacaxi e os paus de canela da panela.

Coe o líquido utilizando uma peneira fina ou um pano de prato limpo sobre uma jarra ou tigela grande para remover quaisquer resíduos sólidos.

Transfira o chá/refresco coado para jarras e leve à geladeira por pelo menos 2 horas para gelar bem antes de servir. Sirva gelado, opcionalmente com cubos de gelo.

### Preparo

15 minutos

## Cozimento

40 minutos (fervura) + 2 horas (resfriamento)

## Serve

Serve 16 pessoas

## Dieta

Sem glúten, Sem laticínios, Vegano

## Dica

---

*Para um toque cítrico extra, adicione algumas rodela finas de limão ou laranja ao servir. As cascas de abacaxi podem ser usadas para compostagem após o preparo.*

...