

DOCE DE ABÓBORA SABOROSO

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora de pescoço
- 4 colheres (sopa) de cal virgem
- 2 kg de açúcar cristal
- 1 litro de água
- 1 colher (chá) de cravo-da-Índia
- 4 ramas de canela em pau

MODO DE PREPARO

Retire a casca da abóbora e corte-a em cubos de uns 3 cm.

Coloque-os em uma vasilha de vidro, cubra com água e adicione a cal virgem.

Misture bem e deixe de molho por 24 horas.

No dia seguinte, lave bem os pedaços de abóbora para retirar completamente a cal.

Coloque, em uma panela funda, o litro de água, o açúcar, o cravo-da-Índia e a canela. Misture bem e acrescente os pedaços de abóbora.

Cozinhe em fogo lento por duas horas ou até a abóbora ficar macia e com uma calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14454-doce-de-abobora-saboroso.html>