

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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