

DOCE DE ABÓBORA CRISTALIZADO

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora de pescoço
- 1 colher (sopa) de cal virgem
- 3 litros de água
- 1 kg de açúcar cristal
- 5 cravos
- 1 canela em pau
- 100 g de coco ralado fino

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em cubos médio, depois dissolva o cal virgem em 2 litros de água.

Deixe a abóbora de molho por 4 horas, mexa enquanto o cal não decanta.

Após as 4 horas, retire a abóbora do cal e lave ela na água corrente, depois fure os cubos de abóbora com um garfo.

Em um panela grande, coloque o açúcar, a canela, os cravos e o restante de água.

Leve a panela no fogo médio, quando todo açúcar dissolver e estiver começando a ferver adicione a abóbora.

Feche a panela e deixe cozinhar por 1 hora.

Abra a panela de um mexida com cuidado, depois deixe cozinhar por mas 30 minutos com a panela aberta.

Tire do fogo e deixe esfriar, depois retire os cubos de caldo, deixe escorrer e passe os cubos no coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16933-doce-de-abobora-cristalizado.html>