

DOCE DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 3 kg de abóbora descascada e cortada em cubos
- 900 g de açúcar de sua preferência eu uso o demerara
- 1 garrafinha de leite de coco
- 2 paus de canela pequenos (retirar depois de pronto)
- 1 colher (sopa) rasa de cravo-da-índia
- 1 coco em fruta ralado ou um pacote destes comprados em supermercado

MODO DE PREPARO

Coloque os cubos da abóbora em uma panela grande ou tacho desde que não ultrapasse 2/3 da capacidade do mesmo para não transbordar.

Coloque o açúcar por cima sem água pois a abóbora solta muita.

Ligue o fogo baixo e deixe por aproximadamente 20 minutos ou até que já tenha juntado água.

Coloque o cravo e a canela e vá mexendo a cada 5 minutos até que comece a desmanchar os cubos.

Pode ajudar apertando os cubos com uma colher de pau.

Agora é o momento de adicionar o leite de coco, vai subir um bouquet maravilhoso, continue mexendo até que reduza a água.

Coloque o coco e continue mexendo até ficar com um brilho mas não deixe secar, tem que ficar meio molhadinho.

Deixe esfriar e sirva puro ou com requeijão, queijo fresco, creme de leite etc.

Como as abóboras variam de tamanho, use os ingredientes na proporção.

O tempo também vai variar de acordo com a quantidade e potência do fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25245-doce-de-abobora-com-leite-de-coco.html>