

DOCE DE ABÓBORA EM PEDAÇOS

INGREDIENTES

2 kg de abóbora

700 g de açúcar refinado

1 colher de (sopa) cheia de cal virgem

pedaços de canela e cravo da índia a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar a abóbora mergulhada por 2 horas na mistura do cal virgem e água.

Fazer a calda com açúcar, cravo e canela.

Lavar em água corrente os pedaços de abóbora, perfurando com um garfo em alguns pontos e colocá-los na calda.

Cozinhar em fogo brando, sem mexer, até o ponto desejado (duro por fora e cremoso por dentro).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28833-doce-de-abobora-em-pedacos.html>