

DOCE DE ABÓBORA DA ALESSANDRA

INGREDIENTES

- 500 g de abóbora
- 1 lata de leite condensado
- 2 pacotes de coco ralado, pode ser em flocos
- 1/2 copo americano de água, usar aos poucos
- 1 colher de cravo da índia

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a abóbora já cortada e sem caroço, não jogue os caroços da abóbora fora.

Leve ao fogo médio com um pouco de água e os cravos da índia, mexendo de vez em quando.

A medida que precisar, vai acrescentando a água, mas cuidado para não ficar com muita água.

Se isso acontecer, quando a abóbora estiver já totalmente cozida, retire um pouco da água passando a mesma na peneira.

Quando já tiver bem cozida, acrescente o leite condensado e o coco, mexa até que solte totalmente do fundo da panela, desligue o fogo e reserve.

Limpe os caroços da abóbora, até que fique bem branquinhos, seque com um pano, quando estiverem bem sequinhos, torra eles na frigideira com um fio de azeite, o ponto certo é quando ele fica crocante.

Feito isso, coloque o doce em um recipiente, e decore com os caroços de abóbora, sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29089-doce-de-abobora-da-alessandra.html>