

DOCE DE ABÓBORA CREMOSO

INGREDIENTES

2 e 1/2 Kg de abóbora pescoço

500 g de açúcar cristal

1 coco médio ralado

cravo e canela em pau

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corte-a em cubos.

Em uma panela grande e de fundo grosso coloque a abóbora acrescentando o açúcar.

Cozinhe a abóbora em fogo baixo.

Mexa de vez em quando e vá amassando a abóbora.

Acrescente o cravo e a canela em pau.

Costuma-se dar bastante água no início do cozimento, por isso não acrescentar água.

Vá mexendo até que ele esteja cremoso.

Acrescente o coco fresco ralado, deixe cozinhar por 5 minutos.

Esfrie e coloque em um recipiente de vidro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34055-doce-de-abobora-cremoso.html>