

# DOCE DE ABÓBORA COM COCO, AÇÚCAR MASCAVO E RASPAS DE GENGIBRE

## INGREDIENTES

- 12 xícaras de abóbora ralada
- 6 xícaras de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de gengibre raladinho
- 200 g de coco ralado
- 1 vidro de 300 ml de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque a abóbora e o açúcar mascavo e deixe ferver, mexendo sempre.

Coloque então o coco hidratado no leite de coco e continue mexendo bem até que sinta que a abóbora ficou bem cozida e dando o ponto.

Coloque então o gengibre e continue mexendo bem por mais alguns minutos.

Retire um pouco do doce, deixe esfriar e prove para sentir se está no ponto (ao seu gosto ).

Depois de frio coloque em uma travessa de vidro e leve à geladeira. Sirva geladinho, puro ou com um bom queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34877-doce-de-abobora-com-coco-acucar-mascavo-e-raspas-de-gengibre.html>