

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.

©2026 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>