

DOCINHO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora paulista
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 leite condensado
1 colher de margarina
100 g de coco

MODO DE PREPARO

Retirar a casca da abóbora paulista.

Cortar em quadradinhos.

Colocar em uma panela com o açúcar e a água.

Deixar até o ponto em que ela derreta e reserve.

Colocar em uma panela o leite condensado, o coco, a margarina e a abóbora.

Misturar até o ponto de descolar do fundo da panela (ponto de docinho).

Colocar em um prato e esperar esfriar para o ponto de enrolar (pode comer de colher também).

Para finalizar, enrolar e passar no açúcar batido no liquidificador (se não tiver açúcar de confeitaria).

Docinho prático e rápido!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37679-docinho-de-abobora.html>