

DOCE DE ABÓBORA DA VOVÓ LOLLA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora (de sua preferência) descascada e em pedaços

2 copos de açúcar cristal

1 pacote de coco ralado

cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os pedaços de abóbora em um atravessa e cobrir com o açúcar.

Tampar ou cobrir com filme PVC e deixar por uma noite em local fresco.

No dia seguinte, disponha os pedaços de abóbora com caldo em uma panela, acrescente os cravinhos e o coco ralado.

Levar ao fogo médio juntamente com o caldo, e deixar apurar até que os pedaços de abóbora se desmanchem.

Não é necessário deixar secar o caldo da abóbora por completo.

Deixe esfriar, servir com queijo minas, ou à sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40364-doce-de-abobora-da-vovo-lolla.html>