DOCE DE ABÓBORA MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1,5 kg de abóbora

3 copos cheios de água filtrada

5 xícaras de açúcar

Cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e pique em pedaços pequenos.

Em uma panela grande misture a água com 3 xícaras de açúcar.

Deixe em fogo baixo e mexa até sentir que a textura mudou.

Coloque a abóbora e mexa um pouco sempre em fogo baixo.

Tampe a panela e deixe a abóbora cozinhar.

Quando a abóbora estiver bem cozida a ponto de já dar para amassar acrescente as outras duas colheres de açúcare os cravos da índia e mexa bem.

Mexa até começar a ferver e engrossar.

Quando ferver não tampe a panela, é melhor deixar ela aberta para não dar vapor e demorar a engrossar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48897-doce-de-abobora-muito-facil.html