

# DOCE DE ABÓBORA ESPECIAL – EMCOCINA

## INGREDIENTES

1 kg de abóbora cortada em cubos

2 1/2 xícaras de açúcar

3 canelas em pau pequenos

1 colher de sopa de cravo da Índia

3 colheres de sopa de cachaça

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque os cubos da abóbora, o açúcar, os cravos, a canela e a cachaça.

Cozinhe com a panela tampada em fogo médio por 15 minutos (ou até a abóbora ficar macia), mexendo a cada 5 minutos.

Depois de pronta, amasse com um garfo de acordo com o seu gosto.

Coloque em um recipiente de vidro com tampa.

Consumir frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/51199-doce-de-abobora-especial-emcocina.html>