

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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