

DOCE DE ABÓBORA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de abóbora

500 g de açúcar cristal

2 polpas de maracujá ou de 1 abacaxi

Cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os pedaços de abóbora em uma panela de pressão e a polpa de maracujá.

Adicionar o açúcar, o cravo e a canela.

Feche a panela e deixe por mais ou menos 1 hora.

Coloque a panela de pressão no fogo até começar a chiar, conte 5 minutos com fogo baixo. Desligue a panela e só abra depois de fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51233-doce-de-abobora-especial.html>