DOCE DE ABÓBORA EM CALDA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora (utilizei a cabotiã)

4 e 1/2 xícaras de açucar

cravo e canela (em pau) a gosto

3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Lavar bem a abóbora, retirar as sementes.

Cortar a abóbora em pedaços com a casca. Reservar.

Em uma panela caramelizar o açúcar. Juntar a água.

Deixar até dissolver o caramelo. Colocar os pedaços de abóbora,cravo e canela.

Deixar até amolecer a abóbora, aproximadamente 20 minutos.

Retirar os pedaços de abóbora e deixar a calda engrossar.

Colocar a abóbora em pedaços em um recipiente e despejar a calda.

Servir quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51905-doce-de-abobora-em-calda.html