

DOCE DE ABÓBORA DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 kg de abóbora

1 kg de açúcar cristal

Canela (em pau)

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corte em cubos.

Dentro de uma panela grande acondicione os ingredientes de forma intercalada: uma camada de cubos de abóbora e uma camada de açúcar cristal, sucessivamente, terminando com a camada de açúcar.

Leve a panela à geladeira e deixe descansar por 12 horas.

Você verá que já se formou uma calda.

Adicione uns pedacinhos de canela em pau.

Cozinhe em fogo médio. Não é necessário colocar água.

Deixe esfriar bem antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52543-doce-de-abobora-da-vovo.html>