DOCE DE ABOBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

2 kg de abóbora cabotiá descascada e picada em cubos

5 xícaras de açúcar

100 g de coco ralado

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma penela grande, coloque a abóbora e o açúcar, mexa e tampe, leve ao fogo brando

Deixe cozinhar por 40 minutos, até que a abóbora solte uma água e vire uma calda

Amasse a abóbora com uma colher de pau até que vire uma pasta

Coloque metade do coco ralado e a canela, misture, deixe apurar mais um pouco no fogo e desligue

Coloque o doce a travessa, salpique a outra metade do coco ralado por cima, feche e leve para a geladeira

Sirva puro ou com fatias de queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6028-doce-de-abobora-cabotia.html