DOCE DE ABÓBORA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de abóbora pescoço

400 g de açúcar

cravo a gosto

canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corte em pedaços

Leve aos pedaços para a panela de pressão, adicione o açúcar, o cravo e a canela e tampe

Deixe repousar durante a noite toda, sem levar ao fogo

No dia seguinte, leve a panela ao fogo médio por 20 minutos após pegar pressão

Não é necessário acrescentar água

Sirva acompanhado de queijo branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/835-doce-de-abobora-na-pressao.html