

DOCE DE ABÓBORA CRISTALIZADA DA VOVÓ: SAIBA COMO FAZER ESSE DOCE TRADICIONAL DE MANEIRA PRÁTICA...

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora madura descascada e cortada em cubos
- 1 kg de açúcar
- 10 cravos-da-índia
- Água suficiente para cobrir a abóbora

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque a abóbora, o açúcar, os cravos e a água, e leve ao fogo alto até ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até que a abóbora esteja macia e a calda esteja grossa e caramelizada. Isso pode levar cerca de 40 minutos.

Com uma escumadeira, retire os pedaços de abóbora da calda e coloque-os em uma assadeira untada com manteiga, deixando um espaço entre eles. Leve a assadeira ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que a abóbora esteja seca e cristalizada. Deixe esfriar completamente e guarde em um recipiente fechado ou em saquinhos plásticos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16541-doce-de-abobora-cristalizada-da-vovo-saiba-como-fazer-esse-doce-tradicional-de-maneira-pratica.html>