

DOCE DE GILA



INGREDIENTES

- 1 ABÓBORA GILA
- AÇÚCAR AMARELO (O MESMO PESO DA ABÓBORA, DEPOIS DE ARRANJADA E ESCORRIDA)
- 2,5DL ÁGUA (POR CADA 1KG DE AÇÚCAR)
- 2 PAUS DE CANELA
- CASCA DE 1/2 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Lave a abóbora, coloque-a num saco plástico bem fechado e atire-a ao chão até se partir em 4 ou 5 bocados. Nunca usar objetos metálicos.
2. Retire as pevides e a tripa (filamentos amarelados). Lave-a abundante, até sair toda a espuma. Ponha-a de molho em água e sal (de um dia para o outro).
3. Coza-a, com a casca virada para cima, num tacho grande com água e sal, até ficar muito bem cozida (40 a 50 min).
4. Retire o conteúdo da casca da abóbora com uma colher de pau, separe os fios e ponha-os de molho por 3 ou 4 horas, em água.
5. Escorra-os, muito bem, num passador.
6. Na taça da Cuisine Companion, com o acessório misturador, coloque o açúcar, a água, os paus de canela e a casca do limão. Selecione Slowcook P1 (130º, 5 minutos), sem a tampa de regulação de vapor.
7. Adicione os fios da abóbora e selecione Slowcook, P2 (100º, 50 min), com a tampa de regulação de vapor. Abra 1 ou 2 vezes, para misturar e separar os fios.
8. Volte a retirar a tampa de regulação de vapor e a selecionar Slowcook, P1. Se o doce ainda não estiver bem apurado (ponto estrada), repita o P1.
9. Retire a casca de limão e os paus de canela.
10. Coloque em frascos esterilizados e vire-os para baixo durante 2 ou 3 dias.