

DOCE DE ABÓBORA COM NOZES



INGREDIENTES

- 1 KG DE ABÓBORA
- 800G DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- NOZES Q.B. (C. 8 NOZES)

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório de amassar/triturar.

2. Coloque na taça metade da abóbora em pedaços e programe vel. 7 durante 1 minuto. Repita o processo com a restante abóbora.

3. De seguida, substitua pelo acessório misturador.

4. Junte toda a abóbora, o açúcar e o pau de canela. Programe vel. 6, a 130°C durante 15 minutos.

5. Depois programe P2, 110°C, 50 minutos.

6. No final do programa retire o pau de canela, substitua pelo acessório picador e triture um pouco o doce, programando vel. 12, 15 segundos.

7. Volte a colocar o acessório misturador e adicione as nozes partidas aos bocados. Programe P2, 110°C, durante 5 minutos. Deixe o doce dentro da máquina por mais 10/15 minutos para amolecer melhor as nozes.

8. Coloque o doce em frascos esterilizados e mantenha-os virados ao contrário, para criar vácuo, durante cerca de 2 dias.
