

# DOCE DE ABÓBORA COM NOZES



## CONFEÇÃO

1. Lâmina de amassar/triturar. Na taça colocar metade da abóbora cortada em pedaços pequenos. Programe velocidade 12 durante 2 minutos. Reserve e repita o processo com a outra metade.
2. Acessório misturador. Coloque a abóbora, o açúcar e a água. Programe velocidade 2, a 110°C durante 60 minutos. Sem tampa de vapor
3. Nota: Quando terminar, se estiver líquido coloque mais 15/30 minutos a 130° com a mesma velocidade. Isto porque as abóboras não são todas iguais. Há umas que largam mais líquido que outras.
4. Lâmina de amassar/triturar. Velocidade 12 por 1 minuto ou até ficar a gosto.
5. Colocar as nozes e programar velocidade 2, 130° por 5 minutos.
6. Colocar o doce em frascos previamente esterilizados. Fechar e virar ao contrário até arrefecer.

## INGREDIENTES

- 1, 200 KG DE ABÓBORA DESCASCADA
- 750 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 100 ML ÁGUA
- 200 G DE NOZES PARTIDAS GROSSEIRAMENTE