

DOCE DE ABÓBORA COM NOZES, VINHO DO PORTO, CANELA E LIMÃO



INGREDIENTES

- 1,200KG DE ABÓBORA, SEM CASCA, SEM SEMENTES E SEM FIOS
- 600G DE AÇÚCAR (400G DE AÇÚCAR AMARELO E 200G DE AÇÚCAR PRÓPRIO PARA COMPOTAS OU SÓ AÇÚCAR AMARELO)
- 2 CÁLICES PEQUENOS DE VINHO DO PORTO
- 3 PAUS DE CANELA
- CASCA DE 1 LIMÃO PEQUENO
- 50G DE MIOLO DE NOZ PICADO

CONFEÇÃO

1. Cortar a abóbora em pedaços e colocar na taça com o acessório misturador. Juntar os restantes ingredientes.

2. Colocar a tampa pequena na posição MIN virada para nós (máxima saída de vapor).

3. Selecionar Slow Cook P1, aumentando o tempo para 10 minutos.

4. Abrir, mexer um pouco e selecionar velocidade 3, temperatura 120º e 60 minutos.

5. Retirar os paus de canela e a casca de limão. Caso goste muito triturado, mudar para a lâmina picadora, fazer 15 segundos de Pulse e mudar novamente para o acessório misturador; caso não se importe de sentir um pouco a abóbora, faça 30 segundos de Pulse com o acessório misturador (desfaz o suficiente).

6. Juntar o miolo de noz e selecionar Slowcook P1.

7. Verter, ainda quente, para frascos esterilizados, fechá-los bem e colocar os frascos com a tampa para baixo, até o doce arrefecer completamente (de um dia para o outro).

8. Nota: na foto está a quantidade de 2 receitas.
