

# DOCE DE CURGETE



## CONFEÇÃO

1. Colocar tudo na CC, lamina de mistura, velocidade 4, temperatura 120, tempo 1h 20min.
2. No final retirar os paus de canela, colocar lamina de corte, velocidade 10, tempo 1min.
3. Colocar em frascos esterilizados, fechar e deixar arrefecer, virados ao contrário.
4. Receita de Cláudia Costa

## INGREDIENTES

- 1,250 KG DE CURGETE
- RASPA DE 1 LARANJA E MEIA
- SUMO DE 1 LARANJA
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 750 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 3 PAUS DE CANELA
- 2 CRAVOS DA INDIA