

# DOCE DE ABÓBORA



## CONFEÇÃO

1. Coloque a lamina de amassar/triturar e junte todos os ingredientes dentro da cuba .

---
2. Programe alimentos cozidos lentamente (slow cook) P3 a 95° por 40 minutos, retire o pau de canela , se no final vir que ainda tem muito liquido ,programe mais metade do tempo .

---
3. Findo o programa prima o turbo por um segundo ,trocar de lamina pela pá misturadora junte a amêndoa e programe slow cook P1 por 5 minutos.

---
4. Deite a compota em recipientes previamente esterilizados (em água quente e escorridos) ,feche com cuidado e vire os frascos ao contrário por uns minutos para ganharem vácuo e conservar em por mais tempo .

---

## INGREDIENTES

- HOJE VOU-VOS DEIXAR A MINHA PRIMEIRA RECEITA COM A MINHA CUISINE COMPANION A CICI CÁ DE CASA .
- FIZ O JÁ ADORADO DOCE DE ABÓBORA CÁ DE CASA QUE COMO SEMPRE CORTO NO AÇÚCAR ,SE QUISEREM PODEM ADICIONAR MAIS
- ESPERO QUE GOSTEM
- AQUI JÁ TINHA ACABADO O PROGRAMA PORTANTO VOLTEI A FAZER METADE
- DO TEMPO A 130°
- 1 KL DE ABÓBORA LIMPA E EM CUBOS PEQUENOS
- 500 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PA DE CANELA
- 100G DE AMÊNDOA LAMINADA (OPCIONAL )