

DOCE DE ABÓBORA



INGREDIENTES

- 1, 5 KG DE ABÓBORA MENINA
- 750 GR DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- SUMO DE LARANJA E RASPA

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório amassar / triturar juntar metade da abóbora em pedaços na vel 7 durante 1 minuto. Retirar para uma taça e repetir o processo com a restante abóbora. Fiz em duas partes porque é muita quantidade.

2. Colocar o acessório picador com a abóbora, açúcar, sumo de laranja e raspa e pau de canela. Programar vel 6 / 120 graus / 1 hora. Verificar como está o ponto de estrada se não fizer colocar novamente na vel 4/ 120 graus / 1 hora.

3. Coloquei em frascos e deixei virados para baixo durante dois dias.

4. O doce de abóbora para ficar bem apurado depende da água que contem logo poderá necessitar de mais tempo de cozedura é bom sempre verificar ao fim da primeira hora de cozedura ou não pois há aboboras que não necessitam de tanto tempo de cozedura.
