

DOCE DE ABOBÓRA DE PANELA DE PRESSÃO

Ingredientes

- ✓ 1 kg de abóbora madura e limpa
- ✓ 3 ½ xícaras (chá) de açúcar cristal (400 gramas)
- ✓ 3 unidades de cravos-da-índia
- ✓ ½ xícara (chá) de água

Preparo

- ✓ Cortar a abóbora em cubos.
- ✓ Colocar em panela de pressão juntamente com o açúcar, a água e os cravinhos. Cozinhar por 15 minutos.
- ✓ Desligar o fogo, retirar a pressão formada dentro da panela e abrir logo a panela de pressão para não cozinhar demais a abóbora.
- ✓ Depois de frio colocar em vasilha funda ou compoteira.

Rendimento: 1 quilo e 200 gramas.