

Hortifruti União na cozinha

Doce de abóbora com coco

1kg de abóbora de pescoço
500gr de açúcar demerara
4 pauzinhos de canela
10 cravos-da-índia
1/2 xícara de coco fresco ralado



Descasque e corte a abóbora em cubos médios e coloque em uma panela grande com o açúcar, os pauzinhos de canela e os cravos. Leve ao fogo médio e mexa bem até o açúcar derreter e a abóbora soltar água. Abaixar o fogo e tampe a panela, mexendo de vez enquanto por aproximadamente 30 minutos. Adicione o coco ralado, cozinhe por mais 10 minutos e desligue o fogo.

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos