



www.fenadoce.com.br

Abóbora, batata doce, figo ou goiaba em calda

Ingredientes

1kg de abóbora (para doce), batata-doce,
figo ou goiaba
1kg de açúcar
1 litro de água para calda

Modo de preparar

Coloque as frutas em água para ferver (abóbora e batata-doce devem estar descascadas e em pedaços). Mergulhe os pedaços em uma calda de 1kg de açúcar com 1 litro de água, quando esta engrossar, retire e coloque em um recipiente, completando com calda. Para aumentar a calda, acrescente mais água e açúcar. Coloque em vidros específicos para conservas, completando com calda. Cozinhe-os em banho maria para aumentar sua conservação.



Ninguém resiste.