

Quadradinhos de Abóbora

Rendimento: 6 porções



Ingredientes

- 1kg de abóbora descascada e cortada em cubos
- 1 colher (sopa) de cal virgem
- 2 L de água
- 4 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 xícaras (chá) de água
- 10 cravos da Índia
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo

Misturar a cal em 2 litros de água, acrescentar a abóbora e deixar descansar por 3 horas. Depois de escorrer, eliminar a água e lavar duas ou três vezes. Em uma panela, misturar o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, as duas xícaras de água, a canela, os cravos e levar para ferver. Furar os pedaços de abóbora com um garfo e colocar na calda quando ela estiver fervendo. Cozinhar até ficar macia, porém, firme. Retirar a abóbora com uma escumadeira, colocar em um recipiente fundo e deixar a calda ferver até ponto de fio fraco. Depois de pronta, retirar do fogo, despejar a calda sobre as abóboras e deixar esfriar.

Tempo de preparo: 4 horas.