

Título da receita (recipe title): Receita de Abóbora cristalizada

Categoria (category): Sopas

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 2h 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular nas Festas Juninas, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de abóbora, 1½ litros de água, ½ quilograma de açúcar (500 g), 100 gramas de cal virgem, 8 cravos da Índia, 1 pau de canela, açúcar cristal a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A abóbora cristalizada, também conhecida como tijolinho de abóbora, é uma daquelas receitinhas de vovó irresistíveis! Tem gente que não gosta de abóbora mas não resiste a esse docinho, ele é verdadeiramente gostoso e difícil parar de comer! Continue aqui no TudoReceitas para saber como fazer doce de abóbora em pedaços com passo a passo em fotos e dicas., Esta receita de abóbora cristalizada é perfeita para crianças e adultos. Além de ser muito popular em ocasiões festivas como as Festas Juninas, vale a pena preparar ela durante o ano para gastar suas abóboras ou simplesmente para recordar os docinhos da infância., Se você já ficou salivando e com vontade de fazer esta receita de tijolinho de abóbora confira abaixo todos os detalhes e experimente!, Prepare sua abóbora cristalizada descascando a abóbora, abrindo ao meio e retirando as sementes. Depois corte a abóbora em cubinhos (o tamanho dos cubinhos deve ser pequeno o suficiente para você conseguir comer eles de uma só vez)., Dica: Os melhores tipos de abóbora para fazer doce de abóbora são a abóbora pescoço, abóbora seca e abóbora paulista., De seguida dissolva a cal em 1 litro de água e mergulhe os cubinhos de abóbora. Deixe descansar por 1-2 horas, mexendo de vez em quando. Depois escorra a água e enxague as abóboras com água corrente., Dica: A cal virgem vai ajudar a deixar o doce macio por dentro e crocante no exterior, não deixe de usar! Se a abóbora não ficar coberta com 1 litro de água, complete até cobrir a abóbora completamente., Coloque a abóbora numa panela e junte o restante da água, o açúcar, os cravos e o pau de canela. Leve ao fogo médio e espere ferver. Depois baixe o fogo, tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos, ou até a abóbora ficar macia e a água evaporar formando uma calda ligeiramente espessa. Desligue e deixe esfriar., Dica: Se a abóbora começar a secar durante o cozimento coloque um pouco mais de água., Se quiser escorra os cubos de abóbora com uma peneira ou com um escurador, passe no açúcar cristal e deixe secar. Também pode servir os tijolinhos de abóbora com a calda. Reserve em um pote fechado e delicie-se sempre que

quiser!, Gostou desta receita de doce cristalizado? Não perca também como fazer estas receitas de doces cristalizados:, Se você gostou da receita de Abóbora cristalizada, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de Outras sobremesas. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas brasileiras., Um dos segredos para conseguir uma abóbora cristalizada crocante por fora e macia por dentro é usar cal virgem no preparo, tal como indicamos na receita acima., Quem não está acostumado fazer doce de abóbora cristalizada com cal pode estranhar usar cal no preparo dessa sobremesa. A cal é um pó branquinho extraído das rochas de calcário e muito usado em construção. A cal virgem, por outro lado, é muito usada na cozinha, sobretudo por antigas doceiras do interior brasileiro.