

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

IPTU Premiado



QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios

SORTEIO 10/02/2023
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO
Aproxime a câmera do seu celular

WWW.DRACENA.SP.GOV.BR
se conecte com a gente!

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1- 1 kg de abóbora sem casca, e cortada em pedaços médios
- 2- 2 xícara de chá de açúcar
- 3- 1 canela em pau
- 4- 3 cravos da índia
- 5- Coco ralado fresco ou seco a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma pane-

la grande colocar a abóbora, o açúcar, a canela e os cravos.

- 2- Levar para cozinhar em fogo brando com a panela tampada.

- 3- Mexa sempre e amasse com uma colher de pau para desmanchar a abóbo-

ra. Quando ela estiver bem cozida, retire a canela e os cravos, e junte o coco.

- 4- Deixe apurar mais um pouco e desligue o fogo.

- 5- O doce não pode ficar seco, tem que ficar bem úmido.

