

Maria Mole com Doce de Abóbora

30 copos



Fácil de preparar

up to 60 Min.



Ingredientes:

Maria Mole:

1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker
125 g Açúcar

Doce de Abóbora:

1 Kg Abóboras seca cortada em cubos médios
250 g Açúcar
2 unidades Canela em Pau
6 unidades de Cravo
1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker

1. Prepare a Maria Mole de Coco **Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem.
2. Transfira a Maria Mole de Coco **Dr. Oetker** para um saco de confeiteiro e preencha os copinhos, deixando um espaço de $\frac{1}{4}$ do copinho para o doce de abóbora.
3. Refrigere por 2 horas.
4. Enquanto isso, leve ao fogo médio a abóbora, o açúcar, a canela e o cravo.
5. Cozinhe por cerca de 40 minutos, ou até que a abóbora esteja desmanchando.
6. Acrescente o Coco Ralado **Dr. Oetker**, misture e cozinhe por mais 5 minutos.
7. Retire do fogo, espere esfriar e preencha o restante do copinho com o doce. Mantenha em geladeira até o momento de servir.