

DOCE DE COURGETTE

INGREDIENTES PARA 700g

1200g de courgette descascada, sem sementes e cortada em cubinhos
600g de açúcar
1 estrela-de-anis
2 casquinhas de limão
1 pau de canela



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos

Custo: 2.50 € | Custo por 10g: 0.035 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-courgette-31797/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela grande, coloque a courgette, o açúcar, as casquinhas de limão, o pau de canela e a estrela-de-anis.

Coloque a tampa por cima, sem tapar totalmente, para não deitar fora.

Deixe cozer em lume brando durante 1 hora.

2. Passado 1 hora retire as casquinhas de limão, a estrela-de-anis e o pau de canela.

Passo o doce com a varinha mágica.

3. Deixe estar mais alguns segundos ao lume e logo que comece a ferver, retire.

Depois de frio, está pronto a servir.

Guarde o doce em frascos esterilizados e que vedem bem.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!