

Dulceata de dovleac



Daca iubiti dovleacul, in placinta, copt, la aburi, sau oricum ☐ , veti fi fermecati de aceasta dulceata de dovleac nemaipomenit de aratoasa (are o culoare apetisanta!!!!) si gustoasa!

Ingrediente:

- 1,3 kg dovleac
- 2-3 portocale
- 100 ml suc de mere
- 750 g zahar

Mod de preparare:

Se curata si se taie dovleacul in bucatele mici.

Daca aveti un robot de bucatarie care sa faca treaba asta in locul vostru, cu-atat mai bine! ☐

Se spala bine portocalele, se taie rondele, apoi bucati mici. Daca nu sunt *bio*, dezbracati-le de coaja ☐

Se pun apoi cubuletele de dovleac, portocalele, zaharul si sucul de mere intr-o cratita si se lasa la fiert, la foc mic, circa 45-50 de minute.

Se pune dulceata imediat in borcane calde si cu inchidere ermetica.

Eu nu am mai apucat sa o pun in niciun borcan...

A iesit atat de buuuna ca am devorat-o calda, cat ai zice: waffe,

Waffeln cu dovleac! ☐

