

Número	68	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	QUEIJADINHAS DE ABÓBORA OU DE CALONDRO				

Queijadinhas de Abóbora ou de Calondro

Ingredientes:

Para o doce de abóbora:

- >abóbora-menina;
- >açúcar;
- >1 pau de canela;
- >casca de laranja;

Para as queijadinhas:

- >2 chávenas de doce de abóbora ;
- >10 gemas de ovos ;
- >cerejas cristalizadas ;
- >manteiga

Modo de preparação:

Começa-se por preparar o doce, que poderá servir para outros fins ou como simples sobremesa, juntando-lhe ou não, nozes ou amêndoas picadas.

Descasca-se a abóbora, retiram-se os filamentos e as pevides e corta-se aos quadradinhos. Mede-se a abóbora com uma chávena das de chá, e por cada chávena de abóbora toma-se meia chávena de açúcar.

Leva-se o açúcar ao lume com um pouco de água (suficiente para derreter o açúcar), o pau de canela e a casca de laranja. Deixa-se ferver até obter ponto de pérola (108º C). Junta-se a abóbora e continua a deixar-se ferver até que esta se apresente translúcida e a calda novamente em ponto de pérola. Conserva-se o doce em frascos tapados com papel celofane como qualquer outro doce. Querendo, adicionam-se ao açúcar amêndoas ou nozes picadas, ao mesmo tempo que se junta a abóbora.

Para preparar as queijadinhas, adicionam-se as gemas ao doce de abóbora, misturando-se muito bem e depois distribuindo o preparado por forminhas de queques muito bem untadas com manteiga. Lavam-se a cozer em forno moderadamente quente. Desenformam-se e metem-se em caixinhas de papel frisado, enfeitando cada queijadinha com meia cereja.