



Pequenos-Almoços

Compotas

Compota de Abóbora e Noz

18 min.

Fácil

Económico

20 doses

Ingredientes

- 1 kg de abóbora
- 2 dl de água
- 500 g de açúcar granulado
- 1 pau de canela
- 200 g de miolo de noz
- 100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	200,0 kcal	10%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	29,0 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Descasca e corta a abóbora em cubos e coloca num tacho com a água, o açúcar e o pau de canela.
- 2 Leva a lume brando e deixa cozer tendo o cuidado de não mexer muito.
- 3 Quando atingir o "ponto estrada" (vê-se utilizando uma colher de pau na ponta do tacho e passando até à outra ponta deixa um rasto) desliga o lume e tritura ligeiramente com a varinha mágica.
- 4 Quando estiver frio, adiciona o chocolate e o miolo de noz.
- 5 Coloca nos frascos e tapa.
- 6 Para prolongar a vida da compota no frasco, depois de fechado coloca numa panela com água a ferver durante 5 minutos e deixa arrefecer.