

## Dulce de Auyama y Coco



### *Ingredientes*

750 gr. de auyama (calabaza) cortada en pedazos grandes.

100 gr. de coco rallado deshidratado sin azúcar.

1 ½ taza de azúcar morena o panela.

Clavos de olor y canela en palo.

### *Preparación*

Paso 1: En una olla colocar, la auyama (calabaza), el coco y el azúcar, ½ taza de agua, el clavo y la canela.

Paso 2: Llevar la olla al fuego bajo y dejar cocinar una hora y media,

1 taza de agua.

revolviendo de vez en cuando para que no se pegue.

Paso 3: Estará listo cuando la auyama de deshaga por completo y el dulce adquiera un color dorado.

En Brasil se sirve acompañado de queso fresco para equilibrar el dulzor.

Programando la Vida