

UMBUZADA

INGREDIENTES

1 kg de umbus

água para cozinhar

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite gelado

MODO DE PREPARO

Lave os umbus em água corrente.

Depois, coloque-os em uma panela até cobri-los e leve ao fogo.

Quando a água ferver e os umbus ficarem brancos, desligue o fogo e deixe esfriar.

Retire os caroços dos umbus com as mãos e separe a polpa.

Bata-a no liquidificador com o açúcar e o leite gelado.

Deixe na geladeira por uma hora.

Sirva gelado, como uma vitamina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16704-umbuzada.html>