

QUIBEBE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 kg de abóbora menina

sal a gosto

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corte em cubos.

Coloque a abóbora picada em uma panela com água até cobrir tudo.

Leve a panela ao fogo até que a abóbora esteja mole.

Retire a panela do fogo, escorra a água e na mesma panela esmague a abóbora.

Leve a panela ao fogo novamente, acrescente o sal e o açúcar e misture por 5 minutos.

Desligue a panela e misture a farinha de milho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17775-qui-bebe-de-abobora.html>