

MOUSSE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 abóbora pequena (moranga)
- 3 colheres de açúcar
- 3 cravos da índia
- 1 pacote de coco ralado
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 1 caixa (200 g) de leite condensado
- 1 caixa ou 1 pacote de gelatina de morango (ou sem sabor, se desejar)

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corta em cubos.

Em uma panela média, coloque a abóbora cortada, as 3 colheres de açúcar, os 3 cravos e o metade do pacote de coco.

Deixe cozinhar de 20 a 25 minutos, em seguida, tire os cravos e amasse a abóbora (reserve).

No liquidificador, ponha a abóbora amassada e acrescente o creme de leite e deixe misturar até ficar um creme.

Coloque 250 ml de água no fogo e após ferver ponha o pó de gelatina, em seguida, coloque metade da água anterior e misture.

Coloque junto com o creme no liquidificador e acrescente o leite condensado.

Ponha em um refratário e leve à geladeira por 4 horas ou até obter a consistência de mousse.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19683-mousse-de-abobora.html>