DOCE DE ABÓBORA DO HALLOWEEN

INGREDIENTES

300 g de abóbora

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

manteiga para untar

açúcar de confeiteiro para passar nos docinhos

cravo-da-índia para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora na água até ficar macia (cerca de 25 minutos).

Escorra a água e passe por um espremedor de batatas.

Em uma panela, misture o leite condensado com a abóbora e a manteiga.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos).

Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Enrole os docinhos, passe pelo açúcar e decore com um cravo-da-índia.

Coloque em forminhas de papel e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20735-doce-de-abobora-do-halloween-2.html