

DOCE DE ABÓBORA CHIC

INGREDIENTES

DOCE ABÓBORA:

Doce abóbora: 1 kg de abóbora

2 xícaras de açúcar

8 cravos (opcional)

MANJAR DE COCO:

Manjar de coco: 1/2 litro de leite

1 coco seco ralado

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha ou garrafinha de leite de coco

1 e 1/2 colher de amido de milho

SUSPIRO:

Suspiro: 2 claras em neve

2 xícaras rasas de açúcar

raspas de limões (opcional)

MODO DE PREPARO

DOCE:

Doce: Descasque e pique a abóbora.

Coloque-a na panela com o açúcar e o cravo.

Cozinhe por 30 minutos em fogo alto e reserve.

MANJAR:

Manjar: Misture todos os ingredientes em uma leiteira ou panela mexendo até engrossar e reserve.

SUSPIRO:

Suspiro: Bata as claras em batedeira até ficarem firmes, adicionando o açúcar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um refratário de vidro metade do doce de abóbora.

Na segunda camada coloque todo o manjar.

Na terceira camada, coloque o restante do doce e, para a última camada, o suspiro e a raspas de limão.

Leve ao forno preaquecido em fogo alto até dourar.

Deixe esfriar e coloque em freezer por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26464-doce-de-abobora-chic.html>