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
T C 1/2 conter de diffido de filimo
SUSPIRO:
Suspiro:2 claras em neve
2 xícaras rasas de açúcar
raspas de limões (opcional)
MODO DE PREPARO
DOCE.
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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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