ESCONDIDINHO DE ABÓBORA E QUEIJO

INGREDIENTES

600 g de abóbora picada

2 xícaras (chá) de açúcar

1 pedaço de canela em pau

5 cravos-da-índia

250 g de queijo tipo minas frescal cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a abóbora, o açúcar, a canela e os cravos, mexendo sempre por 30 minutos, ou até começar a secar.

Coloque em canecas individuais, enchendo até a metade.

Distribua os cubinhos de queijo e cubra com o restante do doce de abóbora.

Sirva quente ou frio (de sua preferência).

Dica: se quiser, pode substituir o queijo por requeijão cremoso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27785-escondidinho-de-abobora-e-queijo.html