

DOCE DE ABÓBORA CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de abóbora moranga

2 xícaras de açúcar

7 cravos-da-índia

300 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pique a abóbora em pedaços e coloque em uma panela com açúcar e os cravos-da-índia.

Use o fogo baixo, mexendo de vez em quando.

Quando a abóbora estiver pronta, retire os cravos e deixe esfriar um pouco.

Quando o preparado estiver frio, bata no liquidificador com o creme de leite.

Agora, é só levar à geladeira, e depois apreciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30977-doce-de-abobora-caseiro.html>