

SORVETE DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora bem madura
- 450 gramas de açúcar (será dividido em duas partes na receita)
- 1 xícara e 1/2 (chá) de água
- 4 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 200 gramas de açúcar
- 1 clara de ovo

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a abóbora em pedaços com 250 gramas açúcar e a água, mexendo sempre, para não grudar no fundo da panela.

Depois de bem cozido, espere esfriar.

Acrescente o leite e bata tudo no liquidificador.

Adicione o coco ralado, 200 gramas de açúcar e por último a clara batida em neve.

Torne a bater tudo no liquidificador e coloque em um pote.

Leve ao freezer por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32493-sorvete-de-abobora-com-coco.html>