

CURAU DE ABÓBORA

INGREDIENTES

300 g de abóbora cabotiá em pedaços médios

1 pitada de sal

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

2 colheres bem cheias de maisena

2 colheres cheias de fermento em pó (tipo Royal)

Canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe com a pitada de sal os pedaços de abóbora, mas deixe-os "al dente". Em seguida bata no liquidificador com todos os outros ingrediente (preferencialmente colocados na ordem em que aparecem na receita). Em uma panela, leve ao fogo médio e mexa até engrossar, desgrudando da panela.

Despeje em um refratário e polvilhe a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36416-curau-de-abobora.html>