

CURAU DE ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

- 1 abóbora descascada e cozida
- 3 xícaras de açúcar
- 1 litro de leite
- 4 colheres de maisena
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 3 colheres de creme de leite
- canela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes menos o creme de leite.

Bata tudo no liquidificador por uns três minutos.

Coloque em uma panela e não pare de mexer até dar o ponto.

Quando ainda quente e ao de retirar do fogo acrescente o creme de leite.

Coloque na geladeira para esfriar e dar uma endurecida e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38281-curau-de-abobora-cabotia.html>