

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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