O DOCE CREMOSO DE ABÓBORA DO LUCKE

INGREDIENTES

600 g de abóbora moranga madura

2 latas de leite condensado

1 frasco de leite de coco

1 coco seco ralado, em ralo grosso

açúcar, cravo e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Cubra com água, com 2 dedos de sobra, a abóbora com casca e cozinhe por 15 mim, contado a partir do barulho da panela de pressão.

Enquanto isso, numa panela grossa, ferva o leite de coco e acrescente o leite condensado e o coco. Então mexa até que fique na textura de um brigadeiro.

Retire a abóbora, descarte a água, retire a casca, amasse e misture com o creme de coco.

Prove o doce e, se preferir, acrescente açúcar, cravo e canela a gosto.

Sirva quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45334-o-doce-cremoso-de-abobora-do-lucke.html