

FAROFA CROCANTE COM SORVETE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 300 ml de leite integral ou leite de coco

1 lata de leite condensado

1 copo de iogurte natural ou creme de leite UHT (180 ml)

1 lata de açúcar (medida do leite condensado)

2 latas de abóbora japonesa, cozida (medida do leite condensado)

1 lata de mandioca amarela cozida e amassada (medida do leite condensado)

1 colher de chá de canela em pó

FAROFA CROCANTE:

Farofa crocante: 100 g de macarrão cabelo de anjo

100 g de coco fresco, ralado grosso

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

SORVETE:

Sorvete: Bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 5 minutos e leve ao freezer por quatro horas.

FAROFA CROCANTE:

Farofa crocante: Coloque o macarrão cru em uma tigela e quebre bem com as mãos deixando no tamanho aproximado do coco ralado. Acrescente os ingredientes restantes e misture até ficar homogêneo. Coloque em uma assadeira rasa, untada e forrada com papel manteiga. Leve ao forno para dourar, por aproximadamente 15 minutos. Utilize para coberturas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46945-farofa-crocante-com-sorvete-de-abobora.html>