

DOCE DE ABOBORA COM CREME DE LEITE.

INGREDIENTES

1/2kg de abóbora moranga, descascada e picada

1 xícara de açúcar

2 cravos da índia

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a abóbora, o açúcar e os cravos, deixe um tempo com a tampa fechada em fogo baixo por 20 minutos para que esteja bem cozida. Logo depois retire os cravos e adicione o creme de leite e bata no liquidificador até virar um creme homogêneo. Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50705-doce-de-abobora-com-creme-de-leite.html>