

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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