

ABÓBORA MORANGA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 abóbora moranga de mais ou menos 2 kg

500 g de açúcar cristal

2 lata de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

Lavar abóbora, cortar abóbora na parte superior fazendo uma tampa.

Tirar toda semente, deixar limpa, sem fiapos, colocar o açúcar dentro da abóbora até completar a borda.

Embrulhar abóbora com papel alumínio, colocar em uma assadeira, levar ao forno por 2 horas ou até que ela fique cozida por dentro.

O açúcar vai virar uma calda.

Desligar o forno e deixar esfriar.

Depois de fria, com uma concha retirar a calda e reservar na geladeira.

Colocar o creme de leite gelado e sem o soro dentro da abóbora.

Levar para a geladeira por no mínimo 1 hora, servir aos pedaços com a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51184-abobora-moranga-com-creme-de-leite.html>