

ABÓBORA DR ALTINO

INGREDIENTES

1 abóbora japonesa de mais ou menos 1,5 kg

1 kg de açúcar cristal

3 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça um buraco na parte de cima da abóbora, com cuidado para não furar a abóbora.

Em outra parte, limpe com muito cuidado todas as sementes, em seguida coloque o açúcar cristal.

Tampe o buraco com o pedaço que você tirou, leve para assar até que a casca esteja com pintas pretas, eu sempre olho para ter certeza que está assada.

Em seguida retire a calda que formou dentro e reserve, coloque os cremes de leite dentro da abóbora e leve para gelar até o dia seguinte.

Sirva as fatias com a calda que foi reservada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51545-abobora-dr-altino.html>