

DOCINHOS DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de chá de abóbora cozida e amassada
- 2 xícaras de coco ralado
- 1 xícara de açúcar cristal
- Cravo-da-índia (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture bem o leite condensado com a abóbora e o açúcar cristal.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.

Junte o coco e continue mexendo por mais alguns minutos.

Retire do fogo, passando o doce para um pirex untado com margarina.

Deixe esfriar. Enrole em bolinhas e passe-as pelo açúcar cristal, depois as coloque em forminhas de papel.

Querendo pode-se decorar com cravo-da-índia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51993-docinhos-de-abobora.html>