

DOCE DE ABÓBORA MORANGA

INGREDIENTES

- 1 abóbora moranga média (de 2 a 3 kg)
- 1 kg de açúcar cristal
- Cravo quantidade necessária
- Canela quantidade necessária
- 2 a 3 latas de creme de leite bem gelado
- Estrela de anis (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave a abóbora e corte a tampa.

Retire as sementes, coloque o açúcar, cravo e a canela e tampe.

Enrole em um papel de alumínio e leve para assar á 180°C, aproximadamente por 45 minutos ou espetando com o garfo se estiver macia retire do forno.

Deixe esfriar.

Tire a calda e reserve á parte num recipiente.

Levar para a geladeira á abóbora e a calda reservada.

Na hora de servir é só colocar o creme de leite dentro da abóbora e tampar e servir também com a calda á parte.

Opcional: a calda, o coco ralado úmido, o coco ralado queimado etc.

Fica uma delícia.

OBS: É uma sobremesa simples e prática para quaisquer ocasião.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55522-doce-de-abobora-moranga.html>