



Sonhos de abóbora



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
10 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

- 1 abóbora cozida e escorrida
- 3 ovos
- 300g de farinha
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de aguardente
- Q.b. de raspa de laranja
- Q.b. de canela
- Q.b. de açúcar

Modo de preparação

1

Primeiramente, passe a abóbora cozida pelo robot de cozinha para ficar mais em papa.

2

Bata os ovos e adicione a abóbora. Misture.

3

De seguida, junte o açúcar, a farinha e o fermento. Misture.

4

Por fim, adicione a raspa de laranja e a aguardente.

5

Aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias e quando estiver bem quente deite colheradas de massa.

6

Deixe cozinhar até empolarem.

7

Por fim, polvilhe com açúcar e canela e sirva de imediato.

Produtos utilizados



*Seleção Colheita das
Lezírias*
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas

 Peixe  Médio  Fácil

Roupa Velha



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide