

## FALSO CURAU DE ABÓBORA



### Ingredientes

- ✓ ½ kg de abóbora madura, sem sementes e sem a casca
- ✓ 1 litro de leite
- ✓ 7 colheres (sopa, cheias) de maisena
- ✓ 3 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 3 colheres (sopa) de margarina
- ✓ ¼ colher (café) de sal
- ✓ canela em pó para polvilhar

### Preparo

- ✓ Lavar, retirar as sementes e descascar a abóbora. Pesar e depois, cozinhar com um pouco de água.
- ✓ Escorrer a abóbora cozida e bater no liquidificador com metade do leite, maisena, açúcar, margarina e sal.
- ✓ Em uma panela colocar a mistura da abóbora batida, o restante do leite e misturar. Levar ao fogo até engrossar bem.
- ✓ Colocar em vasilha úmida ou em tacinhas, polvilhar com a canela em pó e levar para a geladeira
- ✓ Depois de gelado, cortar e servir.

**Observação:** a abóbora pode ser substituída por cenoura.