



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide