

Batido de abóbora



Ingredientes

- 200 g de polpa de abóbora, cortada em cubos
- 1 banana
- ½ colher de café de canela
- ½ colher de café de gengibre em pó
- ½ colher de café de noz-moscada moída
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 250 ml de leite fresco Pur Natur
- 4 colheres de sopa de natas
- 1 colher de café de açúcar em pó

Modo de preparação

Escalde a abóbora cortada em cubos em água a ferver até ficar macia, escorra. Coloque a banana e os cubos de abóbora num liquidificador. Adicione a canela, o gengibre em pó, a noz-moscada, o açúcar e o açúcar baunilhado. Misture bem e dilua com leite até obter a consistência desejada.

Bata as natas até ficarem firmes com o açúcar em pó. Encha os copos com o batido. Termine com as natas batidas e um pouco de canela.