

Doce de botelha



Ingrédients pour 6 personnes environ

- 1 citrouille d'environ 1 kg
- 150 g de sucre
- eau
- poudre à flan pâtissier à la vanille (1 à 2 cuillères à soupe)
- maïzena (si besoin)

Instructions :

1. Eplucher et vider la citrouille. Dans une grande casserole, la faire cuire avec un peu d'eau.
2. Laisser évaporer toute l'eau, puis au fur et à mesure, écraser la citrouille une fois cuite au presse purée ou à la fourchette.
3. Ajouter le sucre, le lait et la poudre de flan et laisser mijoter 20 minutes jusqu'à ce que la citrouille épaississe.
4. S'il y a trop de lait ou si la préparation n'est pas assez épaisse, rajouter de la maïzena.
5. Répartir dans des petits ramequins et laisser refroidir avant dégustation.

Spécialité de Vale da Nossa Senhora da Póvoa, Concelho de Penamacor, Portugal

Information nutritionnelle