BOLO DE ABÓBORA SECA

INGREDIENTES

200 g de abóbora seca (descascada)

3 xícara de trigo

2 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água morna

1 xícara de óleo

1 ovo (reserve a clara em neve para o final)

2 colheres de fermento para bolo

Cobertura:

3 1/2 colher (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de água

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Triture a abóbora seca picada em cubos no liquidificador com 1/2 xícara de água, até ficar homogêneo

Adicione as xícaras de açúcar em um recipiente

Acrescente o óleo e a água

Adicione a abóbora do liquidificador

Coloque o trigo peneirado

Acrescente a gema do ovo, reservando a clara

Unte uma forma com manteiga e trigo

Acrescente a clara em neve à massa e misture manualmente até homogeneizar

Acrescente as colheres de fermento para bolo, misturando levemente até sumir

Leve ao forno por 60 minutos a 180

Misture todos ingredientes

Leve ao fogo baixo e mexa até soltar do fundo da panela

Cubra seu bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11984-bolo-de-abobora-seca.html