

BOLO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

MASSA

300 g de abóbora

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de coco ralado

1 pitada de canela

1 colher de fermento químico

COBERTURA (não obrigatório)

1 colher de margarina

1 caixa de leite condensado

4 colheres de chocolate 40% (ou achocolatado)

100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora em cubinhos no liquidificador juntamente com os ovos, óleo e o açúcar

Bata por aproximadamente 5 minutos

Despeje o líquido em uma tigela e adicione a farinha de trigo e bata

Adicione o coco ralado, pitada de canela e o fermento químico e bata

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, e coloque para assar por aproximadamente 35 minutos

Cobertura

Mexendo sempre

Assim que engrossar (antes do ponto de brigadeiro) tirar e cobrir seu bolo

Prontinho agora é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/675-bolo-de-abobora.html>