

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora sergipana picada
400 g de açúcar
100 ml de água
5 cravos
100 g de coco ralado
500 g de glacê real
1/4 de xícara de água
1/2 colher (chá) de corante em gel laranja
100 g de pasta americana colorida

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a abóbora, o açúcar e a água
Adicione os cravos e deixe cozinhar
Quando a abóbora estiver cozida, amasse
Misture bem
Em seguida, retire os cravos e deixe esfriar
Misture o glacê real com a água
Vá adicionando a água aos poucos
Acrescente o corante em gel laranja e misture bem
Em um prato posicione a primeira camada de bolo de chocolate
Recheie e cubra com a segunda camada
Repita o processo até terminar com a quarta camada de bolo
Cubra todo o bolo com o glacê real colorido
Leve o bolo à geladeira por 20 minutos
Abra a pasta americana branca e faça dois círculos
Com a pasta americana amarela faça dois círculos menores e com a pasta americana preta faça mais dois círculos menores que o anterior
Junte os círculos para formar o olho do monstro (primeiro o círculo branco, por cima o amarelo e por último o preto)
Faça a boca com a pasta americana preta os dentes com a branca
Molde as sobrancelhas

Molde duas bolinhas roxas e espete em dois canudos para fazer as antenas

Com o bico de confeiteiro chuveirinho 133 faça o

Coloque os olhos, a boca e as antenas do monstro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7332-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-doce-de-abobora.html>