

# BOLO DE ABÓBORA GELADO COM CREAM CHEESE

## INGREDIENTES

400 g de abóbora moranga  
1 caixa de creme de leite  
1 caixa de leite condensado  
50 g de coco ralado  
3 ovos  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1 copo de leite  
150 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

Pré cozinhe a abóbora em cubos no leite até que fique mole para amassar com o garfo e deixe que esfrie um pouco.

No liquidificador, bata os ovos e junte os outros ingredientes, menos o cream cheese.

Por último, junte a abóbora cozida no leite e bata de novo.

Em forma média untada, leve ao forno preaquecido, por uns 5 minutos em temperatura média.

Deixe assar por uns 30 minutos, faça o teste do palito (enfie o palito no bolo, se não sair sujo está pronto).

Ainda quente, passe o cream cheese por cima, deixe esfriar e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20842-bolo-de-abobora-gelado-com-cream-cheese.html>