

BOLO DE CASCA DE ABÓBORA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 de xícara de óleo

2 xícaras de casca de abóbora (a abóbora de sua preferência)

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

3/4 de xícara de amido de milho

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate ou cacau em pó (se usar achocolatado diminua o açúcar)

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas.

Em outra vasilha, misture o restante dos ingredientes peneirando a farinha de trigo.

Adicione o conteúdo do liquidificador ao da vasilha e misture delicadamente.

Asse em uma forma untada e enfarinhada em forno pre aquecido a (180º C) até que ao espetar com um palito, ele saia limpo (não abra o forno antes de 30 minutos para não solar o bolo).

Fica uma delicia com cobertura de chocolate, daquelas usadas em bolo de cenoura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21828-bolo-de-casca-de-abobora-com-chocolate.html>