

BOLO DE ABÓBORA COM COCO RALADO

INGREDIENTES

3 ovos

2/1 xícaras de açúcar

1/2 copo de óleo

5 pedaços de abóboras já cozidas (bem amarelas)

3 copos de farinha de trigo

1/2 colher de pó royal

1 saquinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, adicione o óleo, as abóboras cozidas, a farinha de trigo, o pó royal e bata bem.

Despeje a mistura em uma forma média untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Depois de assado, jogue o chocolate na cobertura e em seguida o coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22292-bolo-de-abobora-com-coco-ralado.html>