

# PÃO DOCE DE ABÓBORA

## INGREDIENTES

1/2 moranga  
1 kg de farinha de trigo  
20 g de fermento biológico  
1 colher de sopa de sal  
1 copo americano de açúcar  
3 ovos inteiros  
1 gema  
erva-doce a gosto  
2 copos americanos de leite morno  
3 colheres de sopa de margarina sem sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhar a moranga já descascada, espremer e reservar.

Em uma vasilha grande, coloque o fermento, sal, açúcar, margarina, moranga morna ou em temperatura ambiente e os ovos.

Misture bem e já acrescente a farinha, erva doce e o leite morno aos poucos até dar o ponto para sovar.

Sove bem e deixe crescer por 1 hora.

Após, faça do formato que preferir.

Pincele com a gema e coloque no forno à 150°C por, aproximadamente, 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28624-pao-doce-de-abobora.html>