BOLO DIFERENTE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos

1 copo de óleo

1 copo de açúcar

2 copos de abóbora crua descascada e ralada grossamente

1 pitada de sal

2 copos de farinha de trigo

1/2 copo de maizena

100 g de coco ralado

1 colher de sopa de fermento

CALDA:

Calda:1 caixinha de creme de leite

3 colheres de chocolate

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos e o óleo.

Acrescente o açúcar e o sal, bata bastante.

Acrescente a abóbora e continue batendo.

Coloque a farinha, a maizena e o coco em uma bacia e misture.

Despeje o conteúdo do liquidificador e mexa bem.

Coloque em um tabuleiro untado.

Leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos.

Após assado, leve todos os ingredientes da calda ao fogo por 3 minutos.

Despeje a calda em cima do bolo.

Se não quiser o chocolate, faça só com o creme de leite e o açúcar.

Polvilhe coco ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29225-bolo-diferente-de-abobora.html