

# 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.  
Acrecente o açúcar e o sal, bata bastante.  
Acrecente 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.