

# CUPCAKE DE CHOCOLATE COM DOCE DE ABÓBORA PARA O HALLOWEEN DO INBP

## INGREDIENTES

### GÂTEAU AU CHOCOLATE:

Gâteau au Chocolate: 2 ovos ligeiramente batidos  
1 xícara de açúcar  
150 g de chocolate meio amargo  
1 xícara de farinha  
120 g de manteiga  
1 colher de chá de fermento para bolo  
1 pitada de sal

### CONFITURE AU POTIRON:

Confiture au potiron: 300 g de abóbora (qualquer tipo)  
120 g açúcar  
80 g coco ralado

## MODO DE PREPARO

### GÂTEAU AU CHOCOLATE:

Gâteau au Chocolate: Preaqueça o forno a 180°C.  
Unte uma forma, de aproximadamente 15x20cm, com manteiga e farinha de trigo.  
Derreta o chocolate em "banho-maria".  
Junte a manteiga e misture os dois.  
Retire do "banho-maria" e acrescente o açúcar e os ovos, misture bem.  
Junte a farinha, o fermento e a pitada de sal, misture com a ajuda de um batedor.  
Derrame sobre a forma untada e, delicadamente, espalhe a massa na forma.  
Asse a 170°C por 15-20 minutos, ou faça o teste do palito.

### CONFITURE AU POTIRON:

Confiture au potiron: Descasque as abóboras e corte-as em cubos.  
Leve em fogo brando, em uma panela fechada, com açúcar.  
Mexa até obter uma pasta.

Quando a pasta estiver brilhante e lisa, adicione o coco e deixe esfriar.

#### MONTE OS CUPCAKES:

Monte os cupcakes: Corte um pedaço do bolo e o acomode no fundo da xícara.

Coloque uma colher de sobremesa de doce de abóbora.

Adicione outra fatia de bolo e monte pequenas camadas até chegar ao topo da xícara.

Decore com o próprio doce e coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31024-cupcake-de-chocolate-com-doce-de-abobora-para-o-halloween-d-o-inbp.html>