

# 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.

©2026 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-do-inbp.html>