

BOLO DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

1 e 3/4 xícaras de farinha de trigo (280 g)

1 colher de chá de bicarbonato em pó

1/2 colher de chá de fermento químico em pó

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de canela em pó

1/4 colher de chá de cravo em pó

1 colher de chá de gengibre em pó

1/2 colher de chá de noz moscada ralada na hora

3/4 xícara de açúcar cristal (185 g)

3/4 xícara de açúcar demerara

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 xícara de abóbora em purê (250 g)

2 ovos

8 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida e levemente fria (125 g)

açúcar de confeiteiro para cobertura

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180ºC.

Em uma tigela misture a farinha, bicarbonato, fermento, sal, canela, cravo, gengibre e noz moscada.

Para o purê de abóbora, cozinhe-a por 10 minutos no micro-ondas e passe num espremedor.

Em uma tigela grande, misture o açúcar cristal, açúcar demerara, baunilha, purê de abóbora, ovos e a manteiga derretida . Com uma espátula de silicone adicione a mistura da outra tigela e mexa até obter uma mistura homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e bata levemente para liberar as bolhas. Asse por aproximadamente 1 hora ou até inserir um palito no centro e ele sair seco e limpo.

Deixe esfriar, desenforme e cubra peneirando açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32113-bolo-de-abobora-com-especiarias.html>