

# 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 180°C.

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>