

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 confeitaria 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 confeitaria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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