

# BOLO DE ABÓBORA CRUA

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de abóbora picada
- 1 xícara de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 xícara mal cheia de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 100 g de coco ralado
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Coloque no liquidificador a abóbora, leite, leite condensado, ovos, óleo e o açúcar.

Bata até triturar a abóbora. Transfira para uma tigela e acrescente a farinha de trigo, o coco, uma pitadinha de sal e o fermento. Mexa com fuê ou outro talher até incorporar toda a farinha. Coloque numa forma grande com furo central, untada e enfarinhada. Asse por uns 40 minutos. Faça o teste do palito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37387-bolo-de-abobora-crua.html>