

BOLINHO DE ABÓBORA E MAÇÃ

INGREDIENTES

1/2 xícara de manteiga
1 1/2 xícaras de açúcar
2 ovos
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras de maçãs, em cubos médio
1 xícara de abóbora cozida
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de canela
1 colher de chá de noz-moscada
1/2 colher de chá de cravo em pó
1/2 colher de chá de gengibre
2 colheres de chá de raspas de laranja
açúcar de confeitiro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média, peneire os ingredientes secos.

Em uma tigela grande bata a manteiga e o açúcar. Adicione os ovos, um de cada vez. Junte a baunilha, as maçãs e abóbora amassada.

Misture os ingredientes secos e a casca de laranja. Passe para uma forma de cup-cakes untada e enfarinhada

Asse em forno a 180°C por 40 a 50 minutos, ou até colocar um palito e sair limpo.

Desenforme polvilhe o açúcar e sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50014-bolinho-de-abobora-e-maca.html>