

BOLO DE ABOBRINHA ITALIANA

INGREDIENTES

- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de fermento em pó
- 2 copos de abobrinha ralado na parte fina
- 1 copo de nozes trituradas
- 1 xicara de passas
- 1 colher de sopa de canela
- 1 colher de cha de bicarbonato
- 1 copo (faltando 1 dedo) de óleo
- 2 ovos
- 1 cálice de licor (de seu gosto)

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos.

Juntar os ovos, o óleo, a abobrinha e o licor e misturar até conseguir uma mistura homogênea.

Untar com manteiga uma forma de buraco no meio e polvilhá-la com açúcar refinado.

Assar em forno preaquecido por cerca de 45 minutos.

Cobrir com brigadeiro mole ou fondant.

Enfeitar com cerejas e folhinhas de hortelã.

Se quiser congelar, corte as fatias e embrulhe no papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53969-bolo-de-abobrinha-italiana.html>