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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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