BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora sergipana picada

400 g de açúcar

100 ml de água

5 cravos

100 g de coco ralado

500 g de glacê real

1/4 de xícara de água

1/2 colher (chá) de corante em gel laranja

100 g de pasta americana colorida

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a abóbora, o açúcar e a água

Adicione os cravos e deixe cozinhar

Quando a abóbora estiver cozida, amasse

Misture bem

Em seguida, retire os cravos e e deixe esfriar

Misture o glacê real com a água

Vá adicionando a água aos poucos

Acrescente o corante em gel laranja e misture bem

Em um prato posicione a primeira camada de bolo de chocolate

Recheie e cubra com a segunda camada

Repita o processo até terminar com a quarta camada de bolo

Cubra todo o bolo com o glacê real colorido

Leve o bolo à geladeira por 20 minutos

Abra a pasta americana branca e faça dois círculos

Com a pasta americana amarela faça dois círculos menores e com a pasta americana preta faça mais dois círculos menores que o anterior

Junte os círculos para formar o olho do monstro (primeiro o círculo branco, por cima o amarelo e por último o preto)

Faça a boca com a pasta americana preta os dentes com a branca

Molde as sobrancelhas

Molde duas bolinhas roxas e espete em dois canudos para fazer as antenas

Com o bico de confeiteiro chuveirinho 133 faça o

Coloque os olhos, a boca e as antenas do monstro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7332-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-doce-de-abobora.html