

2 - BOLO BRIGADEIRO DE ABÓBORA

JUCELEI RIBEIRO

MASSA:

- 4 OVOS (CLARAS E GEMAS SEPARADAS)
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- ½ XÍCARA DE CHÁ DE MANTEIGA
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE ABÓBORA COZIDA ESPREMIDA
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE MAISENA
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

COBERTURA:

- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 200G DE COCO RALADO

NA BATEDEIRA BATA AS GEMAS, O AÇÚCAR E A MANTEIGA ATÉ OBTER UM CREME FOFO E ESRANQUIÇADO. ACRESCENTE A ABÓBORA, A MAISENA, A ÁGUA DO COZIMENTO, A FARINHA E O FERMENTO BATENDO A CADA ADIÇÃO.

JUNTE AS CLARAS EM NEVE E MISTURE BEM.

COLOQUE EM UMA FORMA DE BURACO NO MEIO JÁ UNTADA E LEVE AO FORNO MÉDIO JÁ AQUECIDA POR UNS 30 MINUTOS OU ATÉ QUE AO COLOCAR O PALITO SAIA LIMPO. RETIRE O BOLO DEIXE ESFRIAR DESENFORME, REGUE COM O LEITE CONDENSADO E O LEITE DE COCO MISTURADOS E POLVILHE COM COCO E SIRVA.

BRIGADEIRO DE ABÓBORA

- 100G DE COCO RALADO
- 100G DE ABÓBORA COZIDA E AMASSADA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA