

1- BOLO DE ABÓBORA

MARCIA MILDE VEIGA

MASSA:

- 2 XÍCARAS DE FARINHA
- ½ XÍCARA DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 100G DE MANTEIGA
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

NA BATEDEIRA, BATER OS OVOS COM MANTEIGA E O AÇÚCAR ATÉ FORMAR UMA MASSA CREMOSA. ADICIONAR O LEITE COM A FARINHA DE TRIGO, E POR ÚLTIMO, O FERMENTO EM PÓ.

RECHEIO:

- 300G DE CREME DE ABÓBORA
- 100ML DE LEITE
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE CREME DE LEITE

COZINHAR O CREME DE ABÓBORA. APÓS ESPERAR ESFRIAR O MESMO, ADICIONAR O LEITE COM O AÇÚCAR E POR ÚLTIMO O CREME DE LEITE.

COBERTURA:

- 1 CAIXA DE CHANTILLY
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 50G DE CREME DE ABÓBORA

NA BATEDEIRA, COLOCAR O CHANTILLY JUNTO COM O CREME DE LEITE. SEPARADAMENTE, ADICIONAR O CREME DE ABÓBORA COMO DECORAÇÃO DO BOLO.