

Toda semana tem que ter uma receita nova de bolo...

porque é fundamental um desses em nossa cozinha para o lanche da semana!

Esse de abóbora com chocolate é inspiração de algumas receitas feitas nos Estados Unidos.

Adorei o resultado!

Dividi as fatias e congelei de 2 em 2. Lanchei ele a semana todinha!



Vamos à receita?

BOLO DE ABÓBORA COM CHOCOLATE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Bolos Saudáveis

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 35 mins

Tempo Total: 50 mins

Rendimento: 10-12 fatias

Ingredientes

- 1 xícara de abóbora cozida e amassada
- 4 ovos
- ½ xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de leite de coco caseiro
- 1 xícara de farinha de amendoim
- 1 xícara de farinha de aveia
- ½ xícara de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 150g de chocolate amargo picado

Como faz?

1. Em uma tigela, misture a abóbora com os ovos, o azeite de oliva e o leite de coco.
2. Por fim, incorpore os ingredientes secos.
3. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada.
4. Leve ao forno médio, preaquecido em 180C, por 35 minutos.
5. Na geladeira dura 5 dias, no congelador até 3 meses.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.