

BOLO DE ABOBRINHA BRASILEIRA

Ingredientes

300G DE ABOBRINHA (COM CASCA E PICADA)

3 OVOS

½ COLHER (SOPA) DE CANELA

1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR

150G DE CHOCOLATE AMARGO PICADO.

MODO DE PREPARO

BATA NO LIQUIDIFICADOR A ABOBRINHA, OS OVOS, O AÇÚCAR E O ÓLEO. DESPEJE A MISTURA EM UMA TIGELA E ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO, A CANELA EM PÓ, A BAUNILHA, O FERMENTO EM PÓ E O CHOCOLATE PICADO. COLOQUE EM UMA ASSADEIRA UNTADA COM ÓLEO E ENFARINHADA COM AÇÚCAR. ASSE EM FORNO MÉDIO PREAQUECIDO ATÉ DOURAR (+/- 40 MINUTOS). DESENFORME AINDA QUENTE E POLVILHE AÇÚCAR.