

Bolo de Casca de Abóbora com Chocolate



Ingredientes:

Massa

1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3/4 xícaras (chá) de maisena

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de casca de abóbora
picada

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

4 colheres (sopa) de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Massa

Bata no liquidificador as cascas, os ovos e o óleo. À parte, peneire numa tigela a farinha, a maisena, o açúcar e o fermento.

Junte tudo no liquidificador e misture muito bem.

Unte uma assadeira média com margarina e farinha. Coloque a massa. Leve para assar em forno médio.

Cobertura

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver. Reserve.

Depois do bolo assado, espalhe esta cobertura por cima e deixe esfriar.

Curiosidade Nutricional: A abóbora é rica em vitamina A. Participa intensamente do crescimento e aumenta a resistência contra doenças infecciosas. A casca é ainda mais rica em deste componente do que a própria polpa, podendo ser utilizada para enriquecer pratos diversos (bolinhos, sopas, suflês, bolos, tortas).

