Bolo de Casca de Abóbora com Chocolate

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
50 min	12 porções	Pães e Bolos	Fácil

Ingredientes

Para a Massa:
1 ½ xícara de Farinha de Arroz Solito Monsolí

2 xícaras de casca de abóbora picada

2 xícaras de açúcar

1 xícara de amido de milho

1 xícara de óleo

3 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Para a Cobertura:

1 xícara de chocolate meio amargo picado

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Para a Massa:

- Bata no liquidificador os ovos, as cascas (já lavadas e higienizadas em solução de hipoclorito de sódio) e o óleo.
- Na tigela da batedeira, peneire a farinha, o amido de milho e o açúcar.
- Junte a mistura do liquidificador e bata muito bem.
- Acrescente o fermento e mexa levemente com uma colher.
- Unte uma assadeira média com manteiga e farinha, coloque a mistura e leve para assar em forno médio, 200ºC, por aproximadamente 30 minutos.

Para a Cobertura:

- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver.
- Reserve.
- Depois de assar o bolo, espalhe a cobertura por cima e deixe esfriar

Veja mais receitas:
www.solito.com.br