

Ingredientes

Massa

1 embalagem de mistura pronta para bolo sabor baunilha (400 g)

350 gramas abóbora madura cortada em cubos pequenos (crua e sem casca)

$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar

4 ovos grandes

200 ml de óleo

1 colher das de café de cravo em pó (opcional)

1 colher das de sopa de canela em pó (opcional)

Noz-moscada a gosto

Cardamomo a gosto

Cobertura (opcional)

4 colheres das de sopa de açúcar

1 colher das de sopa de canela

Calda para untar a forma

1 xícara das de chá de açúcar

1 xícara das de chá de água quente

1 casca de canel

Modo de preparo

Calda para forrar a forma

Derreta o açúcar, junte a canela, e a água aos poucos. Deixe derreter no fogo baixo até obter uma calda espessa.

Forre uma forma de pudim com a calda e reserve.

Massa do bolo

Bata no liquidificador a abóbora, os ovos, o óleo, o cravo, a canela, a noz-moscada e o cardamomo.

Acrescente a mistura para bolo aos poucos com o liquidificador ligado e bata por 3 minutos.

Coloque a massa na forma com o caramelo e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 45 minutos. Desenforme morno.

Se desejar polvilhe com açúcar e canela.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br