

BOLO CEMITÉRIO DE ABÓBORA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

PARA O BOLO

300g de açúcar mascavado
300g de farinha de trigo com fermento
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de café de noz-moscada ralada na hora
1 colher de chá de canela em pó
500g de abóbora crua picada na picadora
200g de manteiga derretida
4 ovos
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja

PARA A COBERTURA

250g de queijo mascarpone
200 ml de natas para bater
Raspa de uma laranja
100g de açúcar em pó

PARA A DECORAÇÃO

Corante verde
Gel de chocolate para escrever
Bolachas Waffle
Doces decorativos em forma de ossos e insectos



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-cemiterio-abobora-halloween-38667/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o açúcar, a raspa de laranja e a manteiga derretida. Enquanto bate, junte os ovos partidos um a um. Bata até que fique um creme.
 2. Ao creme, adicione a abóbora, a canela em pó, o gengibre em pó, a noz-moscada e a farinha. Envolve tudo com uma colher. Por fim, misture o bicarbonato de sódio e o sumo de laranja. Bata tudo na batedeira durante alguns minutos.
 3. Coloque a massa num tabuleiro com 40x25 cm, previamente untado com manteiga, forrado com papel vegetal e novamente untado com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 30 a 40 minutos. Depois do bolo cozido, retire, desenforme e deixe arrefecer totalmente.
 4. Para a cobertura. Bata as natas até que fiquem consistentes. Enquanto bate, junte o açúcar em pó, o queijo mascarpone, a raspa de laranja e um pouco de corante a gosto. Bata até que tudo fique homogêneo.
 5. Barre o bolo com o creme e reserve um pouco. Espalhe montinhos de creme pelo bolo e em cada montinho, coloque meia bolacha waffle para fazer de lápide. Decore o restante bolo a gosto. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com