

Nome: Torta de Abobrinha

- 2 abobrinhas
- 5 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo de soja
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 xícara de passas
- 1 colher de sopa de fermento
- Sal
- Canela em pó
- Raspas de limão

Cobertura:

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparar

Ralar a abobrinha com casca. Ponha numa peneira e jogue água fervente. Espere escorrer e esfriar. Bata no liquidificador leite de coco, óleo, açúcar e canela. Derrame numa tigela. Em outra tigela, peneire farinha de trigo, fermento e sal. Ponha as passas e misture. Bote a abobrinha na tigela com o creme batido no liquidificador e mexa. Despeje aos poucos no creme a mistura de farinha, fermento e sal e misture. Ponha a massa numa fôrma untada e polvilhada. E leve ao forno para assar por 50 minutos.

Cobertura:

Numa panela ponha açúcar, leite, chocolate em pó e manteiga. Em fogo baixo deixe ferver mexendo de vez em quando até a calda ficar grossa. Cubra a torta assada com a calda. Enfeite com raspas de chocolate e cereja

www.casadecarnesvilapires.com.br