

Bolo de Abóbora com Temperos

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Outro bolo sem produtos lácteos. Este eu adaptei da Natasha's Kitchen¹ e do Bolo de Abóbora com Cream Cheese Frosting do Cook's Illustrated. Eu gostei da receita de Natasha pela simplicidade no método e pela umidade no bolo. Eu adicionei uma colher de chá de suco de limão para aumentar o poder do bicarbonato de sódio e tornar o bolo ainda mais leve. Mas eu preferi a combinação de especiarias de abóbora e o uso de sal na versão do Cook's Illustrated.

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha
- 1 1/2 xícaras de açúcar granulado
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de canela moída
- 1/4 colher de chá de pimenta da Jamaica
- 1/4 colher de chá de gengibre moído
- 3 ovos grandes, temperatura ambiente
- 1 xícara de óleo vegetal
- 1 lata (420 gramas) de purê de abóbora (não o recheio da torta de abóbora!)
- 1 colher de chá de suco de limão

Procedimento:

- 1. Prepare a forma e aqueça o forno**
 - Forre uma forma de 23cm x 33 cm com papel de pergaminho.
 - Unte o papel com óleo sem sabor.
 - Ligue o forno para 170 C.
- 2. Misture os ingredientes secos**
 - Em uma tigela grande, misture farinha, açúcar, bicarbonato de sódio, fermento em pó, sal, canela, pimenta da Jamaica e gengibre moído.
- 3. Misture os ingredientes molhados**
 - Em outra tigela, bata levemente os ovos com o óleo usando um balão.
 - Despeje o purê de abóbora e mexa.
 - Adicione o suco de limão.
- 4. Termine a massa e asse**

¹<http://natashaskitchen.com/2015/11/06/easy-pumpkin-cake-recipe/>

- Adicione os ingredientes molhados aos ingredientes secos e misture cuidando para não misturar demais para o bolo não ficar duro.
- Despeje a massa na forma preparada espalhando-a uniformemente com uma espátula.
- Asse a 170 C por aproximadamente 35 minutos ou até um palito inserido no bolo sair bastante limpo.
- Sirva quente como está.
- Você também pode servir com um molho aquecido de rum ou de bourbon.
- Você pode deixar o bolo esfriar completamente e cobri-lo com uma cobertura feita de queijo cremoso Philadelphia, creme de leite e açúcar.