

BOLO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 XÍCARAS (CHÁ) DE ABOBRINHA ITALIANA

3 UNIDADES DE OVOS

2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR

1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO

3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER (SOPA) DE CANELA EM PÓ

½ XÍCARA (CHÁ) DE UVA PASSA

2 COLHERES (SOPA) FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO

BATA, NO LIQUIDIFICADOR, A ABOBRINHA, OS OVOS, O AÇÚCAR E O ÓLEO;

EM UM RECIPIENTE, COLOQUE A FARINHA DE TRIGO, A CANELA E A BAUNILHA;

DESPEJE A MASSA E MEXA BEM;

ACRESCENTE A UVA PASSA E POR ÚLTIMO ACRESCENTE O FERMENTO;

COLOQUE EM ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA;

ASSE EM FORNO MÉDIO PRÉ-AQUECIDO ATÉ DOURAR.