

# BOLO ESCANGALHADO COM DOCE DE ABÓBORA E REQUEIJÃO



## INGREDIENTES

- 500G FARINHA PARA BRIOCHE BRANCA DE NEVE
- 235 ML DE ÁGUA MORNA
- 2 REQUEIJÕES
- DOCE DE ABÓBORA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar

---
2. Colocar a farinha e água morna na taça. Programar P1 Massas(fazer 2 pausas para não forçar motor). No fim do programa continuar para levedação automática.

---
3. No fim de levedar (40 minutos) deixar mais 20 minutos na taça.

---
4. Estender a massa num tabuleiro polvilhado com farinha. Barrar com doce de abóbora. Depois colocar os 2 requeijões, "esfarelados" com um garfo, por cima. Dobrar a massa em 3.

---
5. Pincelar com uma mistura de doce de abóbora e leite.

---
6. Levar ao forno pré- aquecido a 180° por cerca de 40 minutos.

---
7. Receita de Catarina Luís

---