Sobremesas

BOLINHOS DE ABÓBORA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
15-20 Doses

INGREDIENTES

- 250G ABÓBORA
- 130G POLVILHO DOCE
- 110G FARINHA DE SEMENTES DE ABÓBORA
- 100G AÇÚCAR MASCAVADO
- 70G FÉCULA DE BATATA
- 30G FARINHA DE CÔCO
- 10G FARINHA DE ALFARROBA
- 2 OVOS
- 40G MANTEIGA
- 40G RASPAS DE CHOCOLATE
- SEMENTES DE SÉSAMO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a abóbora no cesto com 0,7l água na taça. Escolher Steam P1, durante 20 minutos. Reservar a abóbora e secar a taça.

2. Juntar o polvilho, as farinhas, o açúcar e a fécula de batata na taça e seleccionar V5 durante 30 segundos.

3. Após este tempo escolher Massas P2, apenas os primeiros 3m30s e ir adicionando os ovos, a manteiga derretida, a abóbora em cubinhos e as raspas de chocolate.

4. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal colheradas com cerca de 30g deste preparado, polvilhar com sementes de sésamo e levar a forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 15 minutos.