

# BOLO DE ABÓBORA COM FRUTOS SECOS



## CONFEÇÃO

1. Cortar a abóbora em pequenos cubos. Deitar 700ml de água na taça e colocar o cesto de vapor com a abóbora cortada. Seleccionar o programa de vapor durante 20 minutos.
2. Pré-aquecer o forno a 180°C.
3. Depois da abóbora cozida, colocá-la num pano e espremer até obter 150 g de polpa. Retirar a água da taça.
4. Colocar a abóbora escurrida na taça com a lâmina amassar/triturar. Reduzir a puré a abóbora na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos. Com a espátula limpar o puré de abóbora dos lados da taça.
5. Adicionar ao puré os ovos, o sal, o óleo, a raspa e o sumo de laranja. Misturar na velocidade 7 durante 1 minuto.
6. Juntar o açúcar, a farinha, as especiarias, as nozes e os alperces picados grosseiramente, mexer na velocidade 6 durante 30 segundos.
7. Levar ao forno em forma redonda com buraco, previamente untada, durante 40 minutos. Antes de retirar, verificar a cozedura com um palito.
8. Desenformar o bolo depois de frio. Servir polvilhado com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 335 G DE ABÓBORA MANTEIGA SEM CASCA E PEVIDES
- RASPA DE 1 LARANJA
- 50 ML DE SUMO DE LARANJA
- 4 OVOS MÉDIOS
- 100 ML DE ÓLEO
- 300 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 300 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE GENGIBRE EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA
- 1 PITADA DE CRAVINHO
- 70 G DE NOZES
- 85 G DE ALPERCES SECOS
- 1 PITADA DE SAL