



## BOLO CREMOSO DE ABÓBORA COM COCO

Rendimento: 25 porções

Tempo de preparo: 45 min

Tempo de forno: 40 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo de geladeira: 4 h

Tempo total: 5 h 25 min

Capacidade da xícara: 200 ml

### Ingredientes:

#### MASSA

5 ovos (300 g)

1 e ½ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (240 g)

½ xícara (chá) de água fervente (100 ml)

2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)

¾ xícara (chá) de chocolate em pó (75 g)

1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10 g)

Manteiga sem sal para untar

farinha de trigo para polvilhar

#### CALDA

1 e ¼ xícara (chá) de água (250 ml)

½ xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (95 g)

½ maçã fuji cortada em 4 sem as sementes (70 g)

1 canela em pau

2 cravos-da-índia

2 colheres (sopa) de rum (30 ml)

#### RECHEIO

4 e ½ xícaras (chá) de chocolate branco picado (405 g)

1 xícara (chá) de creme de leite (200 ml)

1 pacote de coco seco queimado ralado (100 g)

1 e ½ xícara (chá) de doce de abóbora cremoso (300 g)

½ envelope de gelatina em pó sem sabor incolor (6 g)

2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina (30 ml)

4 e ½ xícaras (chá) de creme de leite fresco batido (315 g)

### Modo de preparo:

#### MASSA

1) Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar refinado UNIÃO até triplicar o volume.

- 2) Sem bater, junte a água, o óleo, a farinha de trigo previamente misturada com o chocolate em pó, e incorpore delicadamente.
- 3) Por último, adicione o fermento em pó.
- 4) Despeje em uma fôrma redonda grande (28 x 6 cm) untada e enfarinhada e asse no forno preaquecido.
- 5) Desenforme morno.
- 6) Depois de frio, corte em 3 camadas e reserve para a montagem.

#### CALDA

- 7) Ferva a água, com o açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR, a maçã, a canela em pau e o cravo-da-índia por cerca de 5 minutos.
- 8) Fora do fogo, adicione o rum.

#### RECHEIO

- 9) No banho-maria, derreta o chocolate branco e, fora do fogo, misture com o creme de leite.
- 10) Adicione o coco, o doce de abóbora e a gelatina, previamente hidratada na água e derretida no banho-maria.
- 11) Reserve metade do chantilly para a montagem, e por último incorpore, delicadamente, o chantilly restante ao creme de abóbora.
- 12) Reserve para a montagem.

#### MONTAGEM

- 13) Dentro de um aro ou fôrma de fundo removível de 27 cm, coloque 1 disco de massa e umedeça com um pouco da calda.
- 14) Espalhe uma fina camada do chantilly reservado, e coloque metade do creme de abóbora.
- 15) No 2º disco de massa também umedeça com a calda, espalhe o chantilly e o restante do creme de abóbora.
- 16) Finalize com o último disco de massa.
- 17) Cubra o topo do bolo com o chantilly e leve a geladeira por aproximadamente 4 horas.
- 18) Decore a gosto.

#### DICAS

- Adoce o creme de leite fresco com açúcar de confeitaria UNIÃO GLAÇÚCAR

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**

Sem a cobertura, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.