

Pão de Abóbora Receita Fácil e Saborosa



Pão de abobora

Pão de Abóbora – Às vezes, nós só queremos um pão de abóbora super básico. Outras vezes, estamos querendo chocolate ... ou nozes! Sinta-se à vontade para dobrar uma xícara de algo divertido – como pedaços de chocolate, nozes, cranberries secas ou qualquer outro ingrediente – quando a massa estiver pronta.

INGREDIENTES

Spray de cozinha, para panela
2 colheres de farinha de trigo
1 colher de chá. canela em pó
1 colher de chá. bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá. fermento em pó
1/2 colher de chá. sal kosher
1/4 colher de chá gengibre moído
1/4 colher de chá noz-moscada moída
1/2 c. (1 pau) manteiga derretida
1 1/4 colher de açúcar granulado

1 c. purê de abóbora
1/4 colher de nata
2 ovos grandes
1 colher de chá. Extrato de baunilha puro
Açúcar de canela, para polvilhar (opcional)

MODOS DE PREPARO

Preaqueça o forno a 350 °. Forre um pão de forma de 8 “-x-4” com papel manteiga e depois unte com spray de cozinha (ou manteiga amolecida).

Em uma tigela grande, misture a [farinha](#), a canela, o bicarbonato de sódio, o fermento, o gengibre, a noz-moscada e o sal.

Em uma tigela grande separada usando uma batedeira, bata a manteiga derretida, o açúcar, o purê de abóbora, o creme azedo, os ovos e a baunilha.

Aos poucos, adicione ingredientes secos aos ingredientes molhados até que estejam combinados. Transfira a massa para a forma preparada e polvilhe com açúcar de canela, se estiver usando.

Asse até que um palito inserido no centro do pão saia limpo, cerca de 50 minutos a 1 hora.

Pão de Abóbora

RENDIMENTO: 1 UNIDADE

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 0 HORAS 5 MINUTOS

TEMPO TOTAL: 1 HORA 15 MINUTOS