



Delícia de Abóbora com mousse de requeijão



INGREDIENTES:

Delícia de Abóbora:

- 400 g de abóbora limpa
- 100 g de cenoura limpa
- 230 g de açúcar amarelo
- 1 laranja
- 2 paus de canela
- 2g de erva doce moída
- 50 ml de azeite
- 150 g miolo de amêndoa
- 4 ovos
- 100g de farinha
- 5 g de fermento em pó
- 5 g de bicabornato de sódio

COMO FAZER:

Corte a abóbora e a cenoura em pedaços. Leve ao lume com o açúcar, a raspa e o sumo da laranja, os paus de canela e a erva-doce. Deixe cozer cerca de 20 minutos, destapado. Reduza a puré com a varinha mágica e acrescente o azeite, o miolo de amêndoa e os ovos.

Misture bem os ingredientes.

acrescente a farinha com o fermento e o bicabornato, pouco a pouco, envolvendo bem. Unte um tabuleiro ou uma forma redonda com azeite e cubra o fundo com papel vegetal. Verta a massa e leve ao forno, a 180°C, cerca de 20 minutos. Faça o teste do palito.

Mousse de requeijão:

- 200 g de requeijão
- 200 ml de natas frescas
- 1/2 laranja sumo e raspa
- 30 ml de mel

Passa o requeijão num passador.

Junte o sumo e a raspa da laranja. Adicione o mel

Bata as natas e envolva na mistura.