

## **BOLOS DE ABÓBORA**

Abóbora; três Ovos; Farinha; Açúcar;  
Azeite; Canela em Pó; Pau de Canela.

Descasca-se a abóbora corta-se em bocados miúdos e coze-se. Depois passa-se por um crivo para que fique bem escorrida. Amassa-se a abóbora, as três gemas e as três claras, pau de canela, um pouco de farinha e um bocadinho de açúcar para não colar. A mistura leva mais uma amassadela. Com uma colher de sopa tira-se a massa, e vai-se fritando em azeite. Fritos os bolos polvilham-se com açúcar e canela. [OI]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Julieta Barros**