

Bolo com passas coberto com chocolate

Para 4 porções:

- 3 ovos médios
- 5 col. (sopa) manteiga sem sal
- 1 xíc. Açúcar
- 1 xíc. Abobrinha ralada
- ½ col. (sopa) de suco de laranja
- 1 ½ xíc. De farinha de trigo
- 1 col. (sopa) fermento em pó
- ½ xíc. De [uva passa escura](#)
- ½ xíc. De creme de leite
- 150 gr chocolate ao leite picado
- [frutas vermelhas](#) e folhas de hortelã

Bata os ovos por 3 minutos na batedeira. Sem parar de bater, junte a manteiga derretida (reserve 2 col. De chá), o açúcar, a abobrinha, o suco de laranja, a farinha e o fermento. Despeje numa assadeira para pão de forma de 1 litro untada com a manteiga reservada. Espalhe a uva passa. Asse em forno pré aquecido em 180 graus por 45 minutos. Retire do forno. Aqueça o creme de leite e incorpore o chocolate. Sirva o bolo fatiado com chocolate. [Frutas vermelhas](#) e hortelã decoram.

Veja: [Uva passa escura](#) ; [Mix de frutas vermelhas](#)