BOLO DE MEXERICA COM COBERTURA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de suco de mexerica

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de suco de mexerica

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, óleo, suco e açúcar e bata bem

Em seguida adicione a farinha aos poucos e continue batendo

Por último, coloque o fermento e bata levemente

Em seguida, coloque a massa em uma forma untada com óleo e enfarinhada, e leve ao forno à 180

Desenforme

Enquanto o bolo esfria, prepare a cobertura

Em um copo à parte dissolva o amido de milho no suco de mexerica

Leve o açúcar e o suco com amido de milho ao fogo alto, em uma panela, mexendo sempre até engrossar

Obs

Cubra o bolo espalhando esta cobertura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1226-bolo-de-mexerica-com-cobertura.html