

BOLO DE MEXERICA (TANGERINA)

INGREDIENTES

- 2 mexericas ponkan
- 1 copo (americano) de óleo
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo (americano) de açúcar ou adoçante
- 2 copos (americano) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Lave bem as mexericas.

Retire a cascas, as sementes e coloque os gomos das duas mexericas no liquidificador.

Junte o açúcar ou adoçante, o óleo e os ovos e bata bem até ficar homogêneo.

Despeje em um recipiente e junte a farinha e o fermento, misture bem.

Asse em forma redonda de tamanho médio com um furo no centro, untada e polvilhada com farinha.

Deixe no forno até estar cozido e dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14034-bolo-de-mexerica-tangerina.html>