

BOLO CREMOSO DE PUPUNHA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento

200 ml de leite de coco

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

4 xícaras de pupunha cozida sem casca e sem caroço

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a pupunha, o açúcar, os ovos, a margarina e o leite de coco até obter uma massa homogênea.

Em seguida, adicione o trigo e bata novamente.

Após isso, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

Despeje a massa obtida em uma forma untada.

Leve para assar em fogo médio por cerca de 40 minutos ou até o bolo dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15152-bolo-cremoso-de-pupunha.html>