

BOLO DE CAJU MARYLENE

INGREDIENTES

- 15 cajus médios sem castanhas
- 2 xícaras (chá) farinha de rosca ou de bolacha de água e sal
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar (preferível o mascavo)
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite (se preferir pode ser água)

MODO DE PREPARO

Tirar a pele dos cajus, e espremer para tirar o suco (dispensar o suco).

Junte os cajus com o óleo, ovos, açúcar e o leite, tudo no liquidificador.

Bata até ficar pastoso (melhor dividir em duas porções, facilitar).

Em uma bacia, misture com a farinha de rosca e o fermento.

Unte uma forma com óleo e farinha de rosca.

Asse em forno preaquecido por 50 minutos ou conferir com o palito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19308-bolo-de-caju-marylene.html>