

BOLO DE JENIPAPO (AZUL)

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
4 colheres (sopa) de margarina
1 jenipapo médio ainda verde
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 pitada de canela
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar e a margarina derretida.

Acrescente as gemas e bata novamente.

Adicione o suco de jenipapo (bata o jenipapo sem sementes e sem a casca no liquidificador com a 1/2 xícara de água) e mexa até que a massa fique homogênea.

Junte lentamente a farinha peneirada e o fermento, mexa até que a massa fique lisa.

Separadamente bata as claras em neve e acrescente à massa aos poucos.

Coloque a pitada de canela, misturando novamente, até que a massa fique homogênea.

Coloque em uma forma (com furo central) de 30 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido a 180° C (durante 35 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20426-bolo-de-jenipapo-azul.html>