

BOLO DE MEXERICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de amido de milho

3 ovos

300 ml de suco de mexerica coado

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de margarina

50 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, adicione a farinha, o açúcar, o amido de milho, os ovos, o suco da mexerica e bata em velocidade média por 3 minutos.

Acrescente o fermento em pó e bata em velocidade baixa até misturar bem.

Despeje em uma forma untada e leve para assar em fogo médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo alto por 5 minutos até engrossar.

Coloque no bolo já frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22134-bolo-de-mexerica.html>