

BOLO DE ABACATE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de abacate amassado (190g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)

4 gemas (cerca de 80 g)

4 claras em neve (cerca de 160 g)

1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar (240 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite (100 ml)

açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata o abacate com as gemas e o açúcar até obter um creme.

Aos poucos e na velocidade mínima da batedeira, acrescente o leite e a farinha.

Sem bater, incorpore as claras e o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada e asse no forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Desenforme morno e polvilhe com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22945-bolo-de-abacate.html>