

BOLO DE MARACUJÁ DA LISSA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 colheres de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 2 xícaras de suco puro de maracujá (polpa pura)
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata, a margarina, o açúcar e os ovos, em velocidade alta, até virar um creme consistente e homogêneo.

Acrescente o fermento em pó, bata por mais 30 segundos.

Continue batendo.

Acrescente, alternadamente, a farinha de trigo e o suco de maracujá.

Despeje em forma untada e enfarinhada (25 cm de diâmetro).

Leve ao forno preaquecido até que, ao enfiar um palito, o mesmo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23636-bolo-de-maracuja-da-lissa.html>