

BOLO PUDIM DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 3 xícaras de açúcar
- 5 ovos
- 2 xícaras de polpa de cupuaçu
- 250 g de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a lata de leite condensado, os ovos, o leite de coco, a polpa de cupuaçu e reserve.

Em uma batedeira em velocidade média, bata o açúcar, a manteiga e acrescentar a outra xícara de polpa de cupuaçu.

Adicionar o conteúdo do liquidificador, misture bem e acrescente a farinha de trigo.

Bata tudo por mais alguns minutos até obter uma consistência cremosa e despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno médio (180°), preaquecido, por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25980-bolo-pudim-de-cupuacu.html>