

BOLO DE MEXERICA CARIOQUINHA

INGREDIENTES

- 4 mexericas carioquinhas ou cravo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maizena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Lavar bem as mexericas, cortar em 4, com as cascas, tirando os caroços e o bagaço inteiro, (aquela parte branca do gomo).

Bater no liquidificador as mexericas com as gemas e o óleo.

Peneirar a farinha e juntar o açúcar, a maizena, o fermento e as raspas de limão.

Misturar a mexerica batida e acrescentar por fim as claras em neve.

Assar em forma untada e polvilhada com farinha (1 forma de furo central ou 2 de bolo inglês).

Em forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38424-bolo-de-mexerica-carioquinha.html>