

BOLO MIXIRIQUEIRO

INGREDIENTES

- 4 ovos (gemas separadas das claras)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de suco de mixirica
- 3 xícaras (chá) de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) generosa de fermento em pó
- 4 bananas nanicas em rodela
- 1 xícara(chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramele uma forma de buraco(21cm), decore com as rodela de banana de forma que tomem conta da forma, reserve.

Suco de 4 tangerina, descasque corte ao meio e tire as semente, bata e coe.Reserve.

Peneire o trigo, o amido e o fermento 2 vezes, reserve.

Bata as clara em neve, reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até um ponto de pomada esbranquiçada.

Acrescente alternadamente suco/pó, até que findem. Bata até uniformizar a massa.

Junte delicadamente as clara em neve,mexendo até incorporar.

Despeje na forma com cuidado para que as rodela de banana permaneçam no caramelo.

Assar 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Retire do forno e deixe esfriar.

Para desenformar, aqueça a forma com cuidado no fogo, para descolar o caramelo e soltar o bolo com facilidade.

Vire o bolo no tabuleiro e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40594-bolo-mixiriqueiro.html>