BOLO DE PONKAN

INGREDIENTES

2 mexericas Ponkan maduras

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

4 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Mistura especial com açucar e canela: 1 xícara de açucar e canela à gosto, isso dá uma crocância na parte de baixo e lateral do bolo que combina muito bem com o gosto da mexerica

MODO DE PREPARO

Lave bem as mexericas, corte em quatro, retire as sementes cortando inclusive aquela parte branca que amarga se você não tirar.

Bata no liquidificador as mexericas com casca, o óleo, o açúcar e os ovos.

Coloque numa tigela, junte a farinha e o fermento. Misture tudo com uma colher até ficar homogêneo e coloque na forma untada com manteiga e a mistura especial.

Deixe no forno a 180ºC por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47665-bolo-de-ponkan.html