

BOLO CROCANTE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

3 ovos

2 1/2 colheres (sopa) de margarina/manteiga

1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

2 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de poupa de maracujá batida no liquidificador com as sementes

1 colher (sopa) de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Unte uma forma redonda de aproximadamente 25 cm.

Em uma batedeira bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme uniforme.

Acrescente aos poucos, intercalando, a farinha peneirada, a poupa batida, o amido peneirado e o fermento peneirado, reserve.

Bata as claras em neve e acrescente a massa sem bater, incorporando delicadamente.

Coloque na forma untada e leve ao forno a 180º por cerca de 40 minutos.

Espere esfriar, desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48002-bolo-crocante-de-maracuja.html>