

BOLO DE MARACUJÁ SEM LEITE

INGREDIENTES

1 copo de suco natural de maracujá sem açúcar

1/2 copo de óleo

2 ovos

1 1/2 copo de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o suco, o óleo, os ovos e o açúcar;

Depois acrescente de pouco a pouco a farinha, até obter uma massa homogênea;

Acrescente o sal e o fermento e bata por 1 minuto;

Despeje a massa em uma assadeira untada com margarina e farinha;

Asse por cerca de 30 minutos em forno pré aquecido com temperatura média de 180°C;

Espere esfriar, desenforme e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53369-bolo-de-maracuja-sem-leite.html>