

BOLO FOFO DE ACEROLA

INGREDIENTES

3 gemas

3 claras em neve

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de margarina

1 xícara (chá) de suco de acerola com pedacinhos da acerola sem a semente

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Forno preaquecido a 180°C.

Deixe a forma untada e enfarinhada.

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme.

Acrescente aos poucos o suco de acerola e a farinha. Tire da batedeira e junte as claras em neve, mexendo delicadamente (com fúe ou pau duro). Por último o fermento mexendo também delicadamente. Coloque na forma e asse os 10 primeiros minutos a 220°C, e os outros 15 minutos a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54420-bolo-fofo-de-acerola.html>