

BOLO DE MARACUJÁ COM HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 xícara (chá) de folhas de hortelã
- 1 tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o suco de maracujá e a hortelã.

Reserve.

Bata a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar fofo (na batedeira). Adicione a mistura do liquidificador e bata mais um pouco.

Pare de bater e misture a farinha e o fermento. Coloque em uma forma retangular média untada e enfarinhada, leve ao forno preaquecido em temperatura média e asse por 45 minutos.

Corte em quadrados e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54682-bolo-de-maracuja-com-hortela.html>