

BOLO DE MANGA

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 (chá) de farinha de trigo
1/4 de xícara (chá) de manteiga derretida (50 g)
2 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento químico pó
suco de 1/4 de limão
1 manga [1 xícara (chá) de creme de manga]
1 xícara (chá) de açúcar de confeitiro
suco de 1/2 limão
3 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Coloque a manga madura e picada no processador ou liquidificador e bata até que fique um creme

Em uma tigela coloque 2 ovos, açúcar, manteiga derretida e açúcar e misture bem

Adicione o suco de 1/4 de limão e a manga e misture mais um pouco

Junte a Farinha de Trigo, fermento e misture até ficar homogêneo

Coloque em uma forma pequena de bolo inglês de no máximo 24 cm de comprimento por 6cm de altura

Leve para assar em forno preaquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair limpo

Para o glacê

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/206-bolo-de-manga.html>