

BOLO DE MEXIRICA DO LUCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 mexiricas

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1 xícara de suco de mexirica

2 xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Lave bem as mexiricas (que devem ser grandinhas) e retire o excesso de fibras da cascas e dos gomos também

Retire todas sementes

Bata muito bem no liquidificador as cascas, os gomos, os ovos e o óleo

Coloque esse líquido em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o açúcar

Mexa bem

Por último, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente

Unte uma forma com óleo e polvilhe com farinha de trigo

Coloque a massa e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos ou até que fique douradinho (o tempo de forno dependerá do tipo de fogão)

Coloque em uma panela todos os ingredientes e leve ao fogo

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4445-bolo-de-mexirica-do-lucio-cezar.html>