

BOLO DE MURICI

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite de gado in natura
- 1 xícara (café) de manteiga de garrafa
- 1 xícara (chá) de murici
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Amasse os muricis e passe no crivo até obter uma massa bem consistente, diluindo

Bata no liquidificador os ovos com o açúcar acrescentando aos poucos o trigo, a manteiga de garrafa, o leite e o concentrado de murici

Após bater bem, acrescente o fermento em pó e faça mais uma leve batida

Despeje a massa em forma untada com manteiga e leve ao forno pré aquecido em 180° com tempo de cozimento de aproximadamente 50 minutos

Caso a massa fique muito encorpada, aumente gradualmente as medidas de leite / murici

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6289-bolo-de-murici.html>