

BOLO DE POCAN

INGREDIENTES

3 poncans sem o miolo e sem sementes

2 xícaras de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 pitada de sal

açúcar refinado para polvilhar

gomos de poncan para decorar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata os ovos, o açúcar e o suco de uma poncan até ficar homogêneo

Junte à essa mistura as outras 2 poncans com casca

Acrescente o trigo, o sal e bata novamente com auxílio de uma colher

Por último coloque o fermento

Leve ao forno preaquecido a 180

Depois de frio desenforme e polvilhe açúcar refinado, decore com gomos da fruta

Ao assar o bolo é importante não retirar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7124-bolo-de-pocan.html>