

"PASSION FRUIT"... UM SABOR AMARGO E DOCE



INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE POLPA DE MARACUJÁ
- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR,
- 1/2 CHÁVENA DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO,
- 2 COLHERES DE SOPA DE COCO RALADO
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO.

CONFEÇÃO

1. Continuo na linha do maracujá. Desta vez aproveitei uma vaga no forno e fiz uma rápida mistura de ingredientes, na minha CiCi, tendo como base o maracujá.

2. Juntei a polpa de maracujá com os ovos inteiros o açúcar a chávena de farinha com uma colher de chá de fermento, 2 colheres de sopa de coco ralado, e 1/2 chávena de óleo.

4. ...esqueci-me de untar a forma, mas o resultado não foi catastrófico.

6. ...com algum jeitinho "remontei" o bolo!

8. Levei ao forno (estava a 220 graus... mas utilizei um espacinho na parte baixa do forno) e meia hora depois já estava um cheirinho maravilhoso a espalhar-se pela casa e o bolo pronto a sair!
