

BOLO GUIRLANDA DE FRUTAS VERMELHAS – PÁSCOA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 4 ovos
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de maisena
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 500 g de frutas vermelhas (mirtilos, framboesa, groselha, morango e cerejas em calda)

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar criando um creme.

Acrescente os ovos, a essência de baunilha e o limão.

Coloque a farinha, junto da maisena e o fermento.

Coloque o leite aos poucos.

Quando já estiver cremoso, junte as frutas vermelhas (reserve 2 punhados das frutas) marinadas no limão (para não oxidarem); mexa as frutas com uma colher para não esfatarem.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Leve para assar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos a 180º C.

Faça uma calda simples de açúcar, água e as frutas vermelhas reservadas.

Quando engrossar um pouco, coloque por cima do bolo desenformado e morno.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14184-bolo-guirlanda-de-frutas-vermelhas-pascoa.html>