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 a 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 esfarelarem.

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