

# BOLO DE PASSAS DE CAJU

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar
- 100 g de margarina
- 1 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 400 g de passas de caju
- 1 punhado de castanhas de caju picadas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura média.

Separe as gemas das claras.

Bata as gemas, o açúcar, a margarina, 1 xícara de leite, a farinha e o fermento, reserve esta massa.

Bata no liquidificador: 1/2 xícara de leite e as passas de caju até formar um creme, reserve este creme.

Bata as claras em neve, reserve.

Bata o creme de passas de caju com a massa do bolo até misturar bem.

Junte as passas de caju picadas (opcional).

Junte as claras em neve sem bater.

Unte com margarina uma forma redonda (aquela que faz o bolo furado no meio).

Despeje a massa.

Leve para assar por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16504-bolo-de-passas-de-caju.html>