BOLO DE CARAMBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de óleo de soja

1 xícara de açúcar

2 carambolas picadas, sem sementes

3 ovos

2 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de fermento químico

CALDA:

Calda:6 colheres de açúcar

6 colheres de água

2 carambolas em fatias mais ou menos 1 cm

MODO DE PREPARO

Comece pela calda: em uma forma, coloque o açúcar da calda e derreta até ficar dourado.

Em seguida, adicione água para deixar a ponto de fio e cubra com as carambolas fatiadas.

No liquidificador, coloque os ovos, óleo e as carambolas; bata bem até misturar tudo.

Em seguida acrescente o açúcar, posterior a farinha de trigo ao pouco para ficar bem misturado.

Por último, acrescente o fermento.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos a 180º C ou até que espetando um palito, este saia limpo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17098-bolo-de-carambola.html