

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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