

BOLO DE NOIVA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo com fermento
- 1 kg de margarina 80% de gordura
- 10 ovos
- 1 kg de ameixa sem caroço
- 200 ml de vinho moscatel
- 1 kg de açúcar refinado
- 200 gramas de açúcar demerara
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50 %

MODO DE PREPARO

Faça um doce com a ameixa, o açúcar demerara e 2 xícaras de água.

Depois de frio, passe no processador, rapidamente.

Na batedeira bata o açúcar com a margarina até ficar um creme fofo.

Acrescente os ovos um a um.

Tire da batedeira e coloque em uma bacia grande, acrescente aos poucos o trigo peneirado junto com o chocolate, intercale com o doce de ameixa e o vinho.

Coloque em uma forma redonda alta de 30 cm ou quadrada, untada e forrada com papel manteiga no fundo e nos lados (o papel passando dois centímetros da borda, para evitar que derrame).

Esse bolo pode ser feito com 5 dias de antecedência e é perfeito para cobrir com pasta americana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17840-bolo-de-noiva.html>