

BOLO DE AMEIXAS E PASSAS

INGREDIENTES

300 g de ameixas secas sem caroço

300 g de uvas passas

5 ovos

200 g de margarina

300 ml de refrigerante de cola

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 colher (sobremesa) de fermento (opcional já que na farinha tem fermento)

MODO DE PREPARO

Coloque as ameixas e passas em recipientes separados de molho em 100 ml do refrigerante de cola cada uma e reserve.

Bata a margarina com açúcar até virar um creme esbranquiçado e vá acrescentados os ovos um a um e bata até ficar homogêneo.

Vá acrescentando a farinha de trigo e mexendo de cima para baixo para incorporar ar na massa e intercalando com os 100 ml de refrigerante de cola restante.

Coloque as ameixas no liquidificador e bata gentilmente para que fique um creme com pedaços da ameixa.

Coloque esse creme de ameixas na massa juntamente com as passa de molho.

Incorpore bem.

Por último coloque o fermento misture e leve ao forno em forma redonda untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos em forno médio (180° C).

A massa desse bolo é pesada, não é uma massa líquida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19574-bolo-de-ameixas-e-passas.html>