

BOLO DE JAMBO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícara (chá) de água e o jambo reservado

MODO DE PREPARO

Lave e retire os caroços do jambo.

Corte em pétalas e reserve o bastante para colocar no fundo da assadeira e fazer a calda.

O restante, bata no liquidificador com o leite, os ovos e óleo, reserve.

Em uma tigela: coloque o açúcar, a farinha de trigo e o fermento.

Junte aos poucos com a mistura do liquidificador e misture lentamente.

Unte a assadeira, espalhe um pouco de açúcar cristal e jambo no fundo.

Acrescente a massa e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Enquanto o bolo assa, faça a calda; em uma panela coloque 1 e 1/2 xícara (chá) de água com 3 colheres de açúcar e o restante do jambo, e leve ao fogo por 20 minutos.

Retire o bolo do forno e depois que desenformar, cubra com a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20503-bolo-de-jambo.html>