

BOLO DE AMEIXA FRUTAS CRISTALIZADAS E PASSAS

INGREDIENTES

04 colheres de sopa de margarina

2 xícara de açúcar

3 ovos

1/2 xícara de leite

2 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 lata de ameixa

200 g de frutas cristalizadas

200 g de passas

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Em seguida, adicione a margarina, o açúcar, as gemas e bata até misture bem.

Em seguida, coloque a farinha de trigo e continue a mexer.

Coloque no liquidificador a ameixa, metade das passas e das frutas cristalizadas e bata até misturar bem.

Coloque essa mistura na batedeira junto aos outros ingredientes e bata bem.

Adicione as claras em neve e continue a bater.

Por último, acrescente o fermento em pó e misture.

Depois que desligar a batedeira, coloque a outra metade das passas e das frutas cristalizadas.

Unte a forma com margarina e farinha, despeje a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21722-bolo-de-ameixa-frutas-cristalizadas-e-passas.html>