

BOLO DE BAUNILHA COM PASSAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos (as claras batidas em neve)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 caixa de pudim de baunilha
- 1 e $\frac{3}{4}$ xícaras rasas de (chá) farinha de trigo peneirada
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de passas escuras sem sementes

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a margarina com as gemas e o leite condensado.

Acrescente o pó para pudim e a farinha de trigo peneirada.

Bata mais um pouco e adicione o fermento. Bata as claras em neve e adicione delicadamente a mistura. Por último, coloque as passas e misture.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Desenforme depois de morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24058-bolo-de-baunilha-com-passas.html>