BOLO DE FIGO E NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 copo de iogurte natural

2 colheres de margarina sem sal

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de nozes picadas

1/2 xícara de uvas passas brancas

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Numa forma de buraco média, coloque uma xícara de açúcar e deixe derreter.

Desligue o fogo e arrume as fatias de figo.

Polvilhe com uma pitada de canela e reserve para que esfrie.

Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o iogurte.

Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar, o fermento, as nozes e as passas.

Misture e em seguida despeje o conteúdo do liquidificador.

Mexa delicadamente para ficar homogêneo e despeje na assadeira.

Asse em forno preaquecido por 30 minutos ou até que ao espetar um palito na massa ele saia limpo.

Desenforme ainda quente para que não grude na assadeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25242-bolo-de-figo-e-nozes.html