

BOLO DE CAIXINHA ESPECIAL DA DANIELLE

INGREDIENTES

1 pacote de massa de bolo sabor festa

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

75 ml de coca-cola

75 ml de vinho suave ou moscatel

1 lata de ameixas em calda

1 xícara (ou a gosto) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

trigo e margarina pra untar a forma

MODO DE PREPARO

Retire os caroços das ameixas, pique-as e leve ao fogo com o açúcar e a calda da própria ameixa até forma um doce.

Deixe o doce esfriar e reserve.

Em uma batedeira, bata a massa de bolo e acrescente os ovos, a margarina, a coca-cola, o vinho e bata por aproximadamente 4 minutos.

Em seguida, acrescente o chocolate, misture bem e finalize com a ameixa.

Despeja a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Depois de pronto faça a cobertura que desejar (opcional) e está pronto para comer.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25252-bolo-de-caixinha-especial-da-danielle.html>