

BOLO DE AMEIXA COM VINHO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de fermento em pó
250 g de ameixa seca sem caroço e picadas
2 xícaras (chá) de vinho tinto
3 xícaras (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos (será usado gema e claras em neve)
1 xícara (chá) de amêndoas trituradas (opcional)
2 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque as ameixas de molho no vinho tinto por 2 horas ou até que estejam macias.

Em seguida, coe e reserve o vinho.

Na batedeira, misture o açúcar com a manteiga, junte as gemas e bata bem.

Acrescente as ameixas e metade do vinho.

Continue batendo, adicione a farinha de amêndoas e a farinha de trigo intercaladas com o vinho restante. Por último, incorpore o fermento em pó e as claras em neve.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao fogo preaquecido em temperatura média por 40 minutos ou até você colocar um garfo e ver que já está assado.

Espere amornar, desenforme e polvilhe o açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27150-bolo-de-ameixa-com-vinho.html>