

BOLO DE AVEIA DIVINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros
2 xícaras de açúcar
2 colheres de margarina
4 colheres de leite
1 colher (sopa) de fermento
1 caixa de aveia em flocos (200 g)

CREME/CALDA:

Creme/calda: 1/2 pote de nata
4 gemas
1 lata de leite condensado
1 punhado de nozes ou castanhas picadas
1 punhado de ameixa preta picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar, despeje em uma vasilha e acrescente o restante dos ingredientes.
O fermento deve ser colocado por último.
Deixe ficar aproximadamente 40 minutos assando.

CREME/CALDA:

Creme/calda: Deve-se ferver o leite condensado com as gemas e após acrescentar as nozes ou castanhas picadas e as ameixas picadas.

Coloque por cima do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27241-bolo-de-aveia-divino.html>