

# BOLO DE BAUNILHA COM AMEIXAS VERMELHAS (LIQUIDIFICADOR)

## INGREDIENTES

- 5 ameixas vermelhas frescas maduras
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de açúcar de baunilha
- 1 colher de sopa de semente de linhaça (opcional)

## MODO DE PREPARO

Lave as ameixas e corte-as em pedaços grandes, reserve.

Bata os ovos, a manteiga e o açúcar no liquidificador.

Junte a farinha, a baunilha, a linhaça e o leite e bata mais um pouco.

Acrescente o fermento e misture na massa manualmente.

Unte e enfarinhe uma forma de furo no meio e posicione as ameixas picadas no fundo.

Jogue a massa por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

Espere esfriar para desenformar.

Dica: Sirva com sorvete de baunilha, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27948-bolo-de-baunilha-com-ameixas-vermelhas-liquidificador.html>