

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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