

BOLO TORTA DE AMEIXA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

5 colheres de sopa de óleo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 e 1/2 xícara de leite integral

3 xícaras de chá de farinha de trigo

3 colheres de chá de fermento químico em pó

GELEIA DE AMEIXA:

Geleia de ameixa: 1 kg de ameixa vermelha

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

350 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.

Após bater tudo acrescente o fermento e pulse um pouco.

Espalhe um pouco de óleo em uma forma retangular média e em seguida espalhe a massa também.

Leve para assar a 180°C por 40 minutos ou até que asse completamente.

GELEIA DE AMEIXA:

Geleia de ameixa: Corte as ameixas vermelhas em pedaços médios e coloque em uma panela com o açúcar e a água.

Deixe cozinhar até o ponto de geleia mexendo de vez em quando. Se for necessário no decorrer do cozimento acrescente mais água.

MONTAGEM:

Montagem: Deixe o bolo na forma mesmo e, por cima, coloque a geleia de ameixa espalhando-a por todo o bolo.

Se preferir molhe o bolo com um pouco de leite antes de cobri-lo com a geleia.

Não sirva gelado, apenas precisa estar frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30587-bolo-torta-de-ameixa.html>