

BOLO FOGUISTA

INGREDIENTES

1 kg de açúcar
1 kg de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 colher de sopa de fermento químico
100 g de chocolate em pó
250 g de ameixas secas
500 g de nozes
500 g de doce de laranja em calda
500 g de figos em calda
1 xícara de café coado (ou café solúvel preparado sem açúcar)
1/2 copo de vermute
8 ovos
200 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga.

Em seguida coloque as gemas, o leite, as frutas cortadas em tamanhos pequenos, as claras batidas em neve, o chocolate diluído no café e no vermute e a farinha com o fermento.

Misture tudo delicadamente.

Coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha (tabuleiro grande).

Asse mais ou menos 45 minutos ou quando enfiar a faca saia sequinha.

Corte o bolo ao meio e recheie com baba de moça ou leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30840-bolo-foguista.html>