

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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