

BOLO DE TÂMARAS

INGREDIENTES

- 1 xícara de tâmaras secas picadas (pode substituir por damasco seco, escolha os mais macios)
- 1 xícara de água fervendo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de açúcar demerara
- 1 ovo batido no garfo
- 1 xícara de nozes picadas
- 1/4 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque as tâmaras, água, bicarbonato de sódio e manteiga em uma vasilha.

Mexa até a manteiga derreter e deixe descansar por uma hora.

Bata o açúcar, ovo, nozes e baunilha com a mistura anterior.

Peneire a farinha e fermento na mistura anterior, mexendo gentilmente apenas até misturar tudo.

Coloque a mistura em uma forma (retangular 22 cm) untada.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até que esteja fofinho quando tocado de leve.

Deixe na forma por 10 minutos antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31286-bolo-de-tamaras.html>