

BOLO BÊBADO DA TIA YARA

INGREDIENTES

150 ml de rum carta ouro montilla do pirata (diferente do bacardi e do carta prata)

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos caipira

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento pó

2 xícaras de cacau em pó

1 xícara de café solúvel

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 vidrinho de essência de rum

1 copo americano de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador durante 5 minutos, na velocidade alta.

Desligue e pulse por 1 minuto. Disponha em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C durante 30 minutos. Espete o palitinho para ver se sai limpo. Espere amornar bem, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33306-bolo-bebado-da-tia-yara.html>