

BOLO MORENO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 100 g de ameixa sem caroços
- 200 g de margarina delícia
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 2 colheres de sopa de nescau
- 1 colher de sopa de fermento
- 250 g de goiabada
- 1 xícara de água
- 1 caixa (198 g) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reservar. Bata no liquidificador as ameixas, a água e a goiabada até formar um creme homogêneo. Esquente no micro-ondas o creme e depois acrescente o leite condensado e reserve. Bata na batedeira as gemas, o açúcar e a margarina por 7 minutos. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo, o fermento, o creme e as claras, mexa delicadamente.

Coloque em uma forma anel já untada e enfarinhada por 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33387-bolo-moreno.html>