

BOLO DE CAFÉ COM CHOCOLATE E PASSAS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar
1/2 xícara de manteiga
4 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó
1 colher de sopa de café solúvel
1 colher de essência de baunilha
passas a gosto
mel
aveia para decorar
1 xícara de chá de canela

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme.
Adicione os ovos e misture bem.
Adicione os ingredientes secos e misture bem.
Adicione as passas e a essência de baunilha e misture bem.
Unte a forma e asse por aproximadamente 30 minutos.
Espere o bolo esfriar para desenformar.
Molhe o bolo com chá de canela e cubra todo com mel.
Jogue aveia por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36590-bolo-de-cafe-com-chocolate-e-passas.html>