

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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