

BOLO DE AMEIXA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 xícaras de (chá) de farinha de trigo

1 colher de (sopa) de fermento em pó

2 colheres de (sopa) de manteiga

3 ovos

1 xícara de (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

Ameixas em calda picadas (quanto quiser)

Cobertura:

1/2 lata de leite condensado.

ameixas em pedaços

castanhas-do-pará em pedaços

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos e o açúcar.

Em seguida acrescente a manteiga e bata mais um pouco.

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e bata bem.

Adicione o leite, bata, coloque em uma vasilha.

Por fim coloque o fermento em pó e misture bem devagar.

Em uma forma untada e enfarinhada, coloque a mistura do bolo e jogue por cima pedaços de ameixa em calda sem caroço.

Leve ao forno para assar e enfie uma faca para ver se está pronto, se sair limpinha retire do forno.

Para a cobertura eu usei meia lata de leite condensado com ameixas em pedaços.

Levei ao fogo até desgrudar do fundo e cobri com castanha-do-pará em pedaços.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37605-bolo-de-ameixa-de-liquidificador.html>