

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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