

BOLO DE CASAMENTO 2

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de açúcar
1 e 1/2 kg de margarina
500 g de manteiga
16 ovos
2 kg de farinha de trigo com fermento
2 kg de ameixas sem os caroços
500 g de uvas passas (opcional)
300 g de frutas cristalizadas (opcional)
500 ml de vinho moscatel
800 g de chocolate em pó 50% de cacau

MODO DE PREPARO

Primeiro faça um doce com 1/5 kg do açúcar, as ameixas, as frutas e as uvas passas passadas no liquidificador.

Quando o doce estiver grossinho acrescente o vinho e desligue.

Deixe esfriar.

Bata a margarina, a manteiga e o açúcar restante.

Acrescente os ovos e a farinha de trigo aos poucos.

Mexa bem, acrescente o doce, o chocolate e mexa.

Leve para assar no forno preaquecido a 180°C numa forma redonda 50 cm x 10 cm untada e bastante enfarinhada.

Deixe por 2 horas ou até que enfiando um palito este saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38958-bolo-de-casamento-2.html>