

BOLO DE AMEIXAS, COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE – FÁCIL

INGREDIENTES

300 gramas de ameixas secas
3 ovos
1 pitada de sal
2 xícaras de açúcar
3 colheres de manteiga/margarina
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
2 latas de leite condensado
2 colheres de sopa de nescau
2 copos americanos de água
2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte as ameixas e leve ao fogo junto com a água e duas colheres de açúcar até a água ficar corada e densa.

Separe as ameixas da calda.

Bata os ovos com o açúcar e a manteiga, acrescentando o leite e a farinha de trigo aos poucos.

Acrescente as ameixas e uma pitada de sal.

Acrescente uma colher de sopa de fermento em pó.

Leve ao forno, em uma assadeira untada até ficar dourado.

Cozinhe 1 lata de leite condensado em uma panela de pressão por 10 minutos.

Corte o bolo ao meio, molhe com a calda das ameixas e recheie com o leite condensado cozido (que virou doce de leite).

Coloque uma cobertura de brigadeiro ou chocolate derretido.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43688-bolo-de-ameixas-com-recheio-de-doce-de-leite-e-cobertura-de-chocolate-facil.html>