BOLO DE AMEIXA DA TIA SUELEM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ameixas

3 ovos

1 xícara de chá de óleo de soja

3 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento

COBERTURA:

Cobertura:1 colher de margarina

1/2 xícara de leite

5 colheres de chocolate em pó

4 colheres de açúcar

1 colher de xarope de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Enxágue e pique as ameixas deixando-as reservadas.

Coloque os ingredientes no liquidificador, acrescente aos poucos a farinha de trigo e deixe bater por 5 minutos.

Despeje a massa numa forma untada.

Leve para assar em fogo baixo para não murchar.

Asse por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Depois de assado deixe esfriar e cubra com a cobertura colocando as ameixas picadas.

COBERTURA:

Cobertura:Misture todos os ingredientes da cobertura em um tacho, leve ao fogo e deixe ferver até engrossar.

Se quiser recheie com doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45598-bolo-de-ameixa-da-tia-suelem.html