

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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