

BOLO DE RUM

INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo

1 copo de fubá

1 copo de amido de milho

1 copo de açúcar

1 dose de rum (50ml)

1 dose de melaço de cana (50ml)

3 ovos

2 colheres de chá de fermento químico

4 colheres de chá de manteiga

1/2 copo de leite ou 1 copo

canela em pó

noz-moscada e sal

manteiga e farinha de trigo para untar

2 assadeiras para bolo inglês

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 150°C.

Unte as assadeiras e reserve.

Separe as claras do ovo.

Separe também o açúcar e junte os secos, passe em uma peneira, reserve.

Em um recipiente coloque as claras e uma pitada de sal, bata até dar ponto de pico.

Junte as gemas uma a uma, depois o açúcar e a manteiga.

Acrescente o rum, o melaço, e a noz moscada e a canela.

Adicione 1/2 copo de leite e junte os secos mexendo suavemente até obter uma massa homogênea, se ficar muito firme adicione o restante de leite.

Coloque nas assadeiras e leve ao forno a 170°C aproximadamente por 60 minutos ou até ficar dourado.

Dica: assim que estiver dourado o bolo, espeta um palito de madeira e se sair seco está pronto.

Esse bolo fica seco, é bom acompanhar com cremes, geleias ou queijo cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47443-bolo-de-rum.html>