BOLO AMEIXA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:250 g de margarina

2 xicaras de açucar (chá)

6 ovos inteiros

2 xicaras de frarinha de trigo (chá)

1 colher de fermento em pó

CALDA:

Calda:250 g de ameixa

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Faça primeiro a calda.

Cozinhe a ameixa com o açúcar e a água.

Amasse as ameixas e separe-as, separe também a calda (deixe esfriar, enquanto isso faça o bolo).

Bata a margarina com o açúcar, em seguida os ovos um de cada vez, intercalando com a farinha de trigo, por último o fermento em pó.

Pegue as ameixas amassadas e misture à massa.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, quando o bolo estiver quase pronto despeje a metade da calda reservada.

Após assado despeje o restante da calda.

Desenforme no dia seguinte ou após 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50926-bolo-ameixa.html