

BOLO RÁPIDO COM LINHAÇA, NATA E UVA PASSA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena
- 2 colheres de sopa de linhaça dourada moída
- 3 ovos
- 1 pote de nata(creme de leite fresco) aprox 300g
- 1 xícara de leite
- 1 de sopa colher de fermento químico em pó
- 1 pacote pequeno de uva passa (ou a gosto)
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, misture a farinha de trigo, a maizena, o açúcar e a linhaça.

Junte os ovos, a nata e metade do leite. Enquanto bate, dissolva o fermento no restante do leite e junte aos poucos. Bata até ficar uma massa cremosa e homogênea.

Coloque em forma média untada. Salpique as uvas passas sobre a massa, sem misturar. Asse por aproximadamente 40 minutos, em forno preaquecido, a 180°C.

Retire do forno e imediatamente polvilhe, com auxílio de uma peneirinha, com açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51513-bolo-rapido-com-linhaca-nata-e-uva-passa.html>