

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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