BOLO DE AMEIXA DA MÔNICA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos (claras e gemas separadas)

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de margarina

1 lata pequena de ameixa em calda

Leite até completar uma xícara (chá)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma

MODO DE PREPARO

Retirar as ameixas da lata e reservar a calda.

Bater as claras em neve com a pitada de sal e reservar.

Na batedeira, bater o açúcar, as gemas e a margarina até obter um creme claro. Aos poucos, juntar a calda reservada com o leite até completar uma xícara, as ameixas e a farinha de trigo. Adicionar o fermento em pó e bater bem. Incorporar as claras em neve na massa delicadamente.

Untar e enfarinhar uma fôrma, despejar a massa e levar ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51670-bolo-de-ameixa-da-monica.html