

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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