

BOLO DE ESPECIARIAS DA EDNA

INGREDIENTES

250 g de margarina (com sal)
250 g de açúcar
250 g de açúcar mascavo
5 gemas
1/2 xícara de cacau em pó
1/2 colher (chá) de canela
1/2 colher (chá) de cravo-da-índia picado
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento
1 xícara de leite
200 g de damascos picado
100 g de nozes picados
5 claras em neve

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande bata a margarina com os açúcares e as gemas.

Acrescente os demais ingredientes alternadamente.

Asse em fono baixo por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52199-bolo-de-especiarias-da-edna.html>