

# 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 forno baixo por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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