BOLO DE NOZES E DAMASCO DE LAURA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 colher de margarina

½ lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de sopa uva passa preta

1 colher de sopa de nozes picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira adicione as gemas, açúcar refinado e mascavo, a manteiga, bater até o ponto de creme (mais claro que o açúcar mascavo).

Adicione a farinha de trigo, uma pitada de sal, o leite continue batendo aos poucos, adicione as passas inclusive o licor de cassis.

Adicione as nozes e o damasco e misture e reserve

Bater as claras em neve adicionar o fermento e mexer

Adicionar as claras à massa mexendo levemente, despeje numa forma de buraco untada com margarina e farinha. Asse em forno médio (180°C) por cerca de 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Numa panela, juntar a margarina, o leite condensado.

Mexer até engrossar em fogo brando.

Apagar o fogo adicionar o creme de leite misturar até ficar homogêneo , misture as passas e as nozes picadas . Com bolo quente faça pequenos furos despeje a cobertura. Decore com nozes e damasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55341-bolo-de-nozes-e-damasco-de-laura.html