BOLO INTEGRAL DE AMORA

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar (eu sempre uso demerara)

1/2 xícara de azeite (pode ser óleo também)

1 pitada de sal

2 e 1/2 xícaras de amoras (lavadas e sem talos)

3 ovos

20 folhas de hortelã (opcional)

2 copos de farinha integral

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, os ovos, o sal, o açúcar e as amoras no liquidificador e bata até conseguir uma mistura homogênea

Acrescente as folhas de hortelã e bata novamente

Em uma tigela coloque a farinha integral e o fermento e misture

Acrescente a mistura do liquidificador à farinha e misture bem até obter uma massa lisinha e roxinha

Unte a forma e coloque no forno pré aquecido, o tempo de forno é em média 35 minutos, mas fique de olho

Opcional fazer uma calda de amoras

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6640-bolo-integral-de-amora.html