BOLO DE LIQUIDIFICADOR DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos grandes

2 colheres (sopa) de margarina

2 copos (requeijão) de açúcar refinado (eu sempre peneiro)

2 colheres (sopa) de essência rum jamaica

2 copos (requeijão) de farinha de trigo com fermento (eu sempre peneiro)

1 copo (requeijão) de leite

1 colher (sopa) rasa de fermento químico

15 colheres (sopa) de doce de leite pastoso

10 colheres (sopa) café coado

MODO DE PREPARO

Misture bem o doce de leite com o café e deixe na geladeira

Fica meio líquido mas é assim mesmo

Preaqueça seu forno a 220

Unte a forma com um fio de óleo e trigo (costumo untar só o fundo da forma para o bolo crescer uniforme)

Bata no liquidificador os ovos, a margarina, o açúcar e a essência por 3 minutos

Acrescente aos poucos a farinha de trigo intercalando com o leite

Se necessário, desligue o liquidificador e mexa com uma colher

Já com o liquidificador desligado, misture o fermento na massa e mexa com uma colher

Coloque a massa na forma

Retire o doce de leite da geladeira

Com a ajuda de 2 colheres, coloque meia colher de cada vez no bolo (deve dar umas 30 porções)

Leve o bolo ao forno e deixe a temperatura em 180

Asse por aproximadamente 40 minutos ou até espetar um garfo e este sair limpo

Gosto de servir frio com chá de erva cidreira (capim santo como alguns chamam) ou chá preto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8245-bolo-de-liquidificador-delicioso.html