

BOLO DE CASTANHA E AMEIXA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de castanha de caju triturada

1/2 xícara (chá) de óleo

2/3 de xícara (chá) de açúcar

2 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de ameixa em calda

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as castanhas, o óleo, o açúcar, os ovos, o leite e a ameixa no liquidificador até obter um creme homogêneo

Despeje em uma forma de buraco no meio untada com manteiga e enfarinhada com farinha de trigo de 22 cm diâmetro

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo

Deixe esfriar, desenforme e tire e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1170-bolo-de-castanha-e-ameixa.html>