

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8245-bolo-de-liquidificador-delicioso.html>