BOLO DE AMORA FRESCAS

INGREDIENTES

3 ovos

5 colheres de manteiga

1 xícara de açúcar (250 ml)

1 xícara de leite (250 ml)

2 xícaras de trigo (aproximadamente 500 g)

1 xícara de amoras frescas ou congeladas

sumo de 1/2 limão

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres de açúcar para a mistura da fruta

2 xicaras de amoras frescas ou congeladas para a cobertura

1/2 limão para a cobertura

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Em uma tigela ou na batedeira, bata bem os ovos até espumar

Misture bem a manteiga ou margarina e quando a massa estiver homogênea, acrescente o trigo, o leite e o sumo de limão, alternadamente para a massa não ficar pesada

Por último, acrescente o fermento e mexa levemente

Recheio

Despeje metade da massa na forma untada, cubra com o recheio e despeje a outra metade

Não se preocupe em cobrir todo o recheio

Leve ao forno para assar por 35 minutos (ou até a massa estiver completamente assada)

Quando o bolo estiver pronto, desligue o forno e deixe o bolo esfriar

Em uma panela, junte as outras 2 xícaras de amoras, 2 colheres de açúcar e o sumo do limão

Mexa até formar um calda

Desenforme o bolo e regue com a calda

Se preferir pode usar geleia de amora na calda

Dilua a geléia em pouquinho de água, aqueça e despeje sobre o bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4726-bolo-de-amora-frescas.html