

BOLO DE AMEIXA FOFÍSSIMO

(Aline Souza)



Rendimento: 1 bolo de 16 fatias

Tempo de Preparo: 1 hora

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Ovos	4 unid
2	Açúcar refinado	2 xícaras (chá)
3	Margarina	180g (6 colheres sopa)
4	Farinha de trigo sem fermento	2 ½ xícaras (chá)
5	Fermento químico em pó (Royal)	1 colher (sopa)
6	Leite	2 ½ xícara (chá)
7	Ameixa	2 latas (320g) ameixa em calda com caroço ou 150g de ameixa argentina sem caroço

PREPARO

- 1 – Retirar o caroço das ameixas e colocar em um liquidificador.
- 2 – Adicionar ½ xícara de leite + ½ lata de calda da ameixa. **Reserve.**
- 3 – Em uma vasilha a parte, adicione o açúcar e a margarina. Bater até obter um creme esbranquiçado.
- 4 – Adicione os ovos e bata novamente por 1 minuto.
- 5 – Adicione o restante do leite e o trigo e bata novamente por 1 minuto.
- 6 – Adicione o fermento e bata por 15 segundos
- 7 – Adicione a ameixa reservada no passo 02, misturando lentamente. A massa não deve ficar muito mole.
- 8 – Coloque em uma forma de furo grande ou uma placa retangular untada e polvilhada e leve ao forno pré aquecido à 150°C.
- 9 – Quando estiver assado (aproximadamente 40 minutos) retire-o do forno e espere amornar para desenformar.

Obs.: Para saber se está assado, basta enfiar um palito no bolo. Se sair seco, estará pronto. O forno não deve ser aberto até que o bolo esteja dourado, pois senão a massa ficará solada (dura).

FOTOS



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9