

BOLO DE UVAS PASSAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

200 g de margarina

200 ml de leite integral

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

200 g de uvas passas

0,5 g de fermento biológico [(1 colher (café))]

MODO DE PREPARO

Bata os ovos juntamente com o açúcar e a margarina

Logo após acrescentar o leite e permanecer a bater tudo junto

Em seguida adiciona o fermento biológico e a farinha de trigo, bate bastante até ficar uma massa bem levinha

Coloque as uvas passas na massa e mistura

Unte a assadeira com margarina e farinha de trigo logo, após coloque no forno, preaquecido 200° C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1129-bolo-de-uvras-passas.html>