

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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