

Bolo de uva

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de leite;
- ½ xícara (chá) de óleo de soja;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
- 3 ovos;
- 300g de uva preta.

Modo de preparo:

Bolo de uva

por Receitas e Mais

Pré aquecer o forno em temperatura média. No copo do liquidificador, colocar o leite, o óleo, o açúcar, os ovos, a essência de baunilha, o fermento e a farinha de trigo e bater por aproximadamente 3 minutos. Colocar a massa em uma forma untada e enfarinhada. Lavar as uvas, cortar ao meio e retirar as sementes. Colocar as uvas no meio da massa do bolo. Assar em temperatura 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.