



Bolo de uva passa

Ingredientes

Ovos - 4

Mel - 1/2 xícara ou 100 ml

Sal - 1/2 colher de chá

Uvas passas picadas - 3 xícaras (600 gramas)
que podem ser substituídas por tâmaras ou figos

Amêndoas - 1 xícara (200 gramas)

Creme de leite batido - a gosto



Autora: Celinha Campo
19 de maio de 2014

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Bata os ovos numa tigela grande até que fiquem espumantes.
3. Aos poucos, junte o mel, a farinha, o sal, as passas e as amêndoas.
4. Despeje a mistura numa forma untada de 25 cm.
5. Asse por 30 a 40 minutos.
6. Sirva quente com o creme de leite batido.