

BOLO DE FRUTAS NOITE FELIZ

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar peneirado
- 5 ovos
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres (sopa) rasa de fermento em pó
- 1/3 de colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1/3 de colher (chá) de noz-moscada ralada
- 1/3 de xícara (chá) de vinho do porto
- 1/3 de xícara (chá) de rum
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1/2 xícara (chá) de castanhas do Pará picadas
- 1/4 de xícara (chá) de avelãs picadas
- 300 g de frutas cristalizadas picadas
- 1 xícara (chá) de passas de uva preta sem semente

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme homogêneo.

Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem.

Acrescente os ingredientes secos, alternando com o vinho do porto e o rum, e misture tudo muito bem.

Em uma recipiente fundo, coloque as nozes, as castanhas do Pará, as avelãs, as frutas cristalizadas e as passas de uva, misturando com um pouco de farinha de trigo.

Junte a essas frutas enfarinhadas a massa do bolo e misture tudo muito bem.

A massa deve ficar consistente, mais dura que massa de bolo comum.

Unte com manteiga 2 formas para pães e forre-as com papel manteiga untado.

Distribua a massa do bolo nas 2 formas e leve ao forno preaquecido a temperatura moderada (140º C a 150º C) por 1 hora e 30 minutos.

Vá cuidando para não queimar.

Se necessário, abaixe mais a temperatura do forno.

Retire do forno e cubra com açúcar de confeitado misturado com um pouco de água para formar um glacê.

Enfeite a cobertura a seu gosto, você pode utilizar grãos de romã ou algum enfeite natalino.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15577-bolo-de-frutas-noite-feliz.html>