

BOLO INGLÊS DE NATAL

INGREDIENTES

200 ml de óleo
2 ovos inteiros
200 g de açúcar
500 g de farinha de trigo
10 g de fermento
10 g de bicarbonato
50 g de canela
4 maçãs sem casca picadas
100 g de nozes picadas
100 g de uvas passa

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no garfo e misture todos os ingredientes.

Se a massa ficar dura, acrescente mais maçãs.

Preaqueça o forno por 5 minutos a 180º C.

Pegue uma forma com um buraco no meio e unte com óleo (ou manteiga ou margarina) e farinha (ou açúcar).

Despeje o conteúdo e asse por 40 minutos a 180º C.

Antes de retirar espete com um palito no centro do bolo e veja se o palito saiu seco; se sim, pode retirar, deixar esfriar e ser feliz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17156-bolo-ingles-de-natal.html>