

BOLO DE FESTA COM FRUTAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 350 g de margarina
2 xícaras de açúcar
3 gemas sem pele
3 claras em neve
1 colher (sopa) de baunilha
3 e 1/2 xícaras de trigo
1 xícara de cacau em pó
1/2 xícara de frutas cristalizadas (opcional)
1/2 xícara de ameixa sem caroço
1/2 xícara de passas sem caroço
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
10 ml de aguardente ou rum
200ml de leite
1/2 colher de café de sal

CALDA PARA UMEDECER:

Calda para umedecer: 1 xícara de água
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de baunilha
1 colher de sopa de rum ou aguardente

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de café
1 colher de sopa de baunilha
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:No liquidificador bata a ameixa, leite, chocolate, sal, baunilha e o rum, reserve.

Na batedeira ou a mão, bata a margarina, açúcar e as gemas peneiradas até formar um creme esbranquiçado.

Adicione aos poucos e alternando a mistura liquidificada e o trigo.

Misture o fermento e acrescente as claras em neve.

Com a forma untada e polvilhada com trigo, despeje a metade da massa.

A outra metade da massa na tigela, acrescente as passas e frutas cristalizadas e despeje na forma, acima da outra massa.

Leve ao forno preaquecido, 180º C por aproximadamente 45 minutos.

Após esse tempo abra o forno e enfie um palito no meio da forma, se o palito sair melado, deixe mais um tempo, se sair limpo, o bolo está pronto.

CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes na panela ao fogo até ferver, reserve

RECHEIO:

Recheio:Leve todos os ingredientes na panela ao fogo exceto o creme de leite.

Mexa sempre, quando engrossar despeje o creme de leite e misture.

Deixe cozinhar até engrossar e soltar do fundo da panela, mexendo sempre.

MONTAGEM:

Montagem:Abra o bolo frio ao meio.

Umedeça o uma parte com a calda ainda morna e despeje o recheio.

Coloquei a outra parte já umedecida por cima.

O bolo está pronto, cubra com o creme que desejar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18836-bolo-de-festa-com-frutas.html>