

BOLO DE PAPAI NOEL

INGREDIENTES

3/4 xícara manteiga
1 e 1/3 xícara de açúcar
3 ovos
2 1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1/2 colher (chá) sal
1/2 colher (chá) de noz-moscada ralada
1/2 colher (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de cacau em pó
1/3 xícara de rum ou vinho do porto
2 xícaras de frutas cristalizadas picadas
1 xícara de passas
1 xícara de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar em creme.

Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem.

Acrescente os ingredientes secos peneirados juntos e o líquido e misture bem.

Polvilhe as frutas, passas e nozes, com a farinha de trigo e junte-as à massa, misturando cuidadosamente.

Coloque em forma forrada com papel impermeável untado.

Asse em fogo moderado por 1 hora e 30 minutos.

Cubra com glacê branco, enfeite com uma fita vermelha e um laço branco com uma bola no centro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26511-bolo-de-papai-noel.html>