

# BOLO DE PAPAÍ 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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