

BOLO DE FRUTAS NATALINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

400 g de farinha de trigo

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de chá de açúcar mascavo

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 pacote de frutas cristalizadas (150 g)

1 colher de sopa de fermento em pó químico

COBERTURA:

Cobertura: geleia de damasco (o suficiente para cobrir o bolo)

1 pacote de frutas cristalizadas (150 g)

uva passa a gosto (para enfeitar)

damasco a gosto (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em um recipiente e, por último, adicione o fermento.

Leve para assar a 230°C.

COBERTURA:

Cobertura: Depois que o bolo já estiver assado e desenformado, passe a geleia de damasco por cima até cobrir todo o bolo.

Em seguida, enfeite com as frutas cristalizadas, os damascos e as ameixas.

Pronto!

O resultado será um bolo muito lindo e gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27996-bolo-de-frutas-natalino.html>