

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>