BOLO INTEGRAL FÁCIL DE FRUTAS CRISTALIZADAS SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 xícara de frutas cristalizadas

1 xícara de uva passa

1/2 xícara de óleo de canola ou milho

3 ovos grandes ou 4 ovos médios

1/2 potinho de iogurte desnatado de 170 g

1 xícara de farelo de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

No liquidificador coloque metade da xícara de frutas cristalizadas e metade da xícara de uva passa, ovos, óleo, iogurte.

Bata bem até triturar as frutas.

Em outro recipiente acrescente a mistura do liquidificador, farelo de trigo, o restante das frutas e o fermento.

Unte a forma com a margarina.

Leve ao forno a 180°C por mais ou menos por 35 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29682-bolo-integral-facil-de-frutas-cristalizadas-sem-acucar.html