

BOLO DE REIS (BOLO DE FRUTAS)

INGREDIENTES

GLACÊ:

Glacê: 1 e 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro

5 colheres de água ou leite quente

1/2 colher casca de limão ralada

1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o vinho, as ameixas, as uvas passas e as cidras cristalizadas.

Deixe levantar fervura, retire do fogo e deixe descansar por meia hora para amolecer bem as frutas.

Bata no liquidificador até formar uma pasta.

Aqueça o forno e unte uma forma redonda de buraco no meio.

Bata na batedeira o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo.

Acrescente os demais ingredientes, intercalando com o creme de frutas e vinho batidos, sempre raspando a lateral da vasilha para a mistura tornar-se homogênea.

Coloque na forma untada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou quando inserir um palito este saia limpo.

Aguardar 10 minutos para desenformar.

Faça o glacê misturando os ingredientes.

Coloque sobre o bolo ainda morno e decore com frutas cristalizadas cortadas em cubos e passadas por glucose de amido ou mel para dar brilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30120-bolo-de-reis-bolo-de-frutas.html>