

BOLOTONNE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar (pode usar o copo de requeijão no lugar da xícara)

1 xícara de água

5 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 g de frutas de panetone

1 colher (sopa) de essência de panetone

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos e o açúcar peneirado até ficar esbranquiçado (bater uns 10 minutos).

Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a água, o óleo e a essência de panetone.

Bata mais um pouco.

Retire da batedeira e, com uma colher, misture aos poucos a farinha e o fermento peneirados.

Coloque a massa em uma forma untada e distribua as frutas de panetone.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C, assar até ficar dourado ou quando enfiar um palito ele sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31012-bolottonne.html>