

BOLO DE NATAL

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal

1 colher (sopa) de maizena

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 gramas de uvas passas sem caroço

100 gramas de ameixas pretas sem caroço

100 gramas de amêndoas peladas

100 gramas de nozes descascadas

100 gramas de avelãs descascadas

100 gramas de figo seco

100 gramas de tâmaras secas

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Junte as gema uma a uma, batendo sempre.

Em uma vasilha separada peneire com uma peneira fina o açúcar, a maizena e a farinha.

Misture com a margarina.

Junte tudo e bate bem.

Acrescente as passas, as ameixas, as amêndoas, as nozes, as avelãs, o figo e as tâmaras (tudo picadinho).

Despeje tudo em uma forma untada com margarina e polvilhada de farinha.

Leve ao forno já aquecido entre 180º ou 205º de acordo com a potência de seu forno e deixe assar por mais ou menos 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/32495-bolo-de-natal.html>