

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 gemas 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32495-bolo-de-natal.html>