

BOLO DE CASTANHAS E FRUTAS DELICIOSO

INGREDIENTES

200 g de margarina sem sal
3 ovos inteiros
1 copo (requeijão) açúcar mascavo
1 colher (chá) canela
1 copo (requeijão) farinha de trigo peneirada
1 colher cheia (sobremesa) fermento em pó
100 g uva passa branca
2 maçãs descascadas e picadas
100 g nozes trituradas grosseiramente
100 g castanhas-do-pará trituradas grosseiramente
100g damasco picados (opcional)
chocolate ao leite (a gosto)

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e a margarina até obter um creme.

Acrescente os ovos e bata à mão.

Em seguida, coloque a maçã, a uva passa, canela, o damasco, as nozes e as castanhas. Misture bem.

Adicione a farinha e o fermento e misture até obter uma massa homogênea.

Despeje em uma forma untada e asse em forno médio por cerca de 45 minutos ou até começar o cheirinho de bolo assado.

Depois de pronto, rale chocolate ao leite e, com o bolo ainda quente, espalhe com uma faca o chocolate para que o mesmo derreta fazendo assim, uma leve cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36776-bolo-de-castanhas-e-frutas-delicioso.html>