

BOLO DE FRUTAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara farinha trigo
- 1 xícara aveia flocos finos
- 1 xícara de óleo
- 2 colheres (sopa) fermento para bolo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de canela em pó
- leite até dar consistência cremosa para a massa
- 200 g ameixa seca sem caroço
- 200 g uva passa (branca ou preta)
- 200 g frutas cristalizadas
- 100 g goiabada cortada em cubinhos
- 100 g nozes picadas
- 1 maçã cortada em cubinhos (opcional)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de creme de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de Nescau

Levar ao forno de micro-ondas por, aproximadamente, 4 minutos em potência alta.

O ganache ficará líquido, espalhar sobre o bolo quente.

À medida em que esfriar tomará consistência.

Finalize com chocolate granulado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36818-bolo-de-frutas-com-cobertura-de-chocolate.html>