

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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