

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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