

BOLO DE FRUTA CRISTALIZADA

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 4 claras
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de emustab
- 1 1/2 xícaras de farinha
- 200 g de fruta cristalizada
- 1 colher de fermento royal

MODO DE PREPARO

Bater os ovos, as claras, o óleo e o emustab na batedeira por 10 minutos.

Depois acrescentar a farinha aos poucos, até dar ponto.

Acrescentar o pó royal e as frutas cristalizadas e mexer com uma colher.

Assar em forma redonda, em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51004-bolo-de-fruta-cristalizada.html>