

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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