

BOLO ALEMÃO DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 laranja (média)) inteira com casca (partir em 4 pedaços ,tirar as sementes e a parte branca do meio tambem)

2 xícaras de café mal cheia de óleo

1 xícara de café de leite

2 xícaras de chá de açúcar

4 ovos inteiros

Bater tudo isso no liquidificador e reservar.

2 xícaras de trigo

1 colher de sopa de pó royal

Passas e frutas cristalizadas picadinhas(à vontade)

MODO DE PREPARO

Numa tigela colocar as 2 xícaras de trigo peneirado com o fermento em pó.

Despejar a mistura do liquidificador reservada, bater bem e colocar as passas e as frutas cristalizadas picadinhas e passadas no trigo.

Colocar a massa numa forma de buraco (grande) untada e povilhada com trigo.

Depois do bolo assado, ainda quente, espremer uma laranja por cima e depois de frio salpicar por cima do bolo açúcar com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51929-bolo-alemao-de-frutas.html>