

# 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 picadinhos (à vontade)

## MODO DE PREPARO

Numa tijela 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 picadinhos 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51929-bolo-alemao-de-frutas.html>