

BOLO DE FRUTAS SUCULENTO

INGREDIENTES

2/3 xícara de passas pretas

2/3 de passas claras

2/3 de damascos secos, bem picadinho

3/4 xícara de licor

2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de amêndoas sem casca

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

1 xícara de açúcar

2 tabletes de manteiga sem sal

3 ovos grandes

1 colher de chá de extrato de baunilha

2 xícaras de chantilly

Frutinhas vermelhas para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque todas as passas e damascos em uma vasilha.

Cubra com licor e deixe descansar.

Peneire juntos a farinha, as amêndoas moídas, o fermento em pó e o sal.

Deixe descansar.

Combine o açúcar, a manteiga, os ovos e o extrato de baunilha em uma vasilha grande.

Bata na batedeira até obter uma massa leve e fofa.

Adicione as frutas embebidas em licor. Misture bem e adicione farinha mexendo, mexendo com a colher de pau.

Com uma colher coloque a massa na forma já preparada, deixando a massa lisa e por igual. Coloque para assar de 90 a 105 minutos a 190°C (375 F).

Deixe esfriar e espalhe o chantilly sobre o bolo com uma espátula. Enfeite com as frutinhas vermelhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52935-bolo-de-frutas-suculento.html>