

BOLO INGLÊS COM SORVETE

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de gordura vegetal

1/2 xícara (chá) de açúcar

4 gemas

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de uvas passas

1/2 xícara (chá) de cerejas em calda picadas

1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas

4 claras em neve

Manteiga para untar

Farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a gordura vegetal e o açúcar.

Junte aos poucos, as gemas e bata até obter um creme . Acrescente a farinha de trigo e o fermento. Misture até a massa ficar homogênea. Adicione as uvas passas, as cerejas e as frutas cristalizadas. Misture bem para que as frutas se espalhem por igual. Por último, junte as claras em neve, misturando delicadamente.

Despeje a massa em forma de bolo inglês untada com a manteiga e a farinha de trigo.

Asse em forno médio, pré- aquecido, por cerca de 40 minutos. Em seguida, cubra o bolo com papel alumínio e asse por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55246-bolo-ingles-com-sorvete.html>