

BOLO ESPECIAL DE NATAL DA NEIDE

INGREDIENTES

2 ½ xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de qualy (bem cheia)
4 ovos
1 xícara de leite
2 xícaras grande de vinho tinto doce
½ xícara (de café) de passas
½ xícara (de café) de frutas cristalizadas
½ xícara (de café) de nozes
½ xícara (de café) damasco
1 ½ colher se sopa de fermento em pó
3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Na noite anterior ao preparo, coloque os seguintes ingredientes no vinho: ½ xícara (de café) de passas, ½ xícara (de café) de frutas cristalizadas, ½ xícara (de café) de nozes, ½ xícara (de café) damasco,

No dia do preparo: bata os três primeiros ingredientes até a massa ficar homogênea.

Em seguida acrescente as 3 xícaras de farinha de trigo. E mexa bem depois coloque o leite.

Depois adicione as frutas que ficaram no vinho. Misture tudo e por último o fermento, misturando tudo novamente.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido, por cerca de 30 minutos.

A decoração é opcional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56089-bolo-especial-de-natal-da-neide.html>