

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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