BOLO INTEGRAL COM FRUTAS SECAS DO TIO MAURICIO

INGREDIENTES

4 ovos (separar claras e gemas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

6-8 damascos secos picados

6-8 tâmaras secas picadas

1/2 xícara (chá) de nozes picadas

1 vidro (200 ml) de leite de coco ou 1 xícara (chá) de leite

1/4 xícara (chá) de uvas-passas escuras

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Em uma tigela bata as claras em neve; reserve

Em outra tigela bata as gemas e junte o açúcar até formar um creme amarelado e liso

Adicione o leite de coco (vai ficar uma massa líquida)

Adicione os damascos, as tâmaras, as uvas

Continue a bater a massa e junte a farinha integral e a farinha comum

Adicione o fermento

Por último, as claras em neve reservadas previamente; bata levemente

Passe a massa para a forma untada e leve ao forno a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9511-bolo-integral-com-frutas-secas-do-tio-mauricio.html