

RECEITAS GOSTOSAS

05-Dez-2018

Filomena
Pécora

Bolo
de Natal

Ingredientes:

3
ovos

2
claras

1
xícara de (chá) de margarina derretida

1
copo (americano) de suco de laranja

2
xícaras de (chá) de ameixa cozida

2
xícaras de (chá) de farinha de trigo

1
xícara e meia de (chá) de aveia

1
colher e meia (de chá) de fermento em pó

2
colheres e meia (de chá) de uva passa branca sem sementes

1
xícara de (chá) de nozes picadas

2
colheres de (sopa) de damascos

2
colheres de (sopa) de maçãs picadas

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, as claras, a margarina, o suco de laranja e as ameixas. Despeje em uma vasilha, acrescente a farinha, a aveia e misture até obter uma massa homogênea. Junte o fermento, a uvas passas, os damascos, as maçãs e as nozes.

Unte e enfarinhe uma forma de bolo redonda, despeje a mistura e asse por 40 minutos.

Rende:
15 porções

Tempo de Preparo:
1 hora

Obs:
Cobertura: Faça um Fondant e decore com nozes e cerejas.