

Bolo de Frutas

Iaiá Sobrano - Bake Off Brasil

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

250 g de Margarina Bolos, Massas e Cremes Sina Cheff
3 copos de açúcar
500 g de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
3 copos de farinha de trigo
1 e ½ colher de fermento em pó
1 copo de leite
100 g de nozes trituradas
100 g de uvas passas sem caroço
100 g de damasco picado
100 g de ameixa picada
100 g de cereja glaceada picada
100 g de chocolate granulado
2 colheres de água de flor de laranjeira

Modo de preparo:

Massa

Em uma vasilha coloque a farinha e o fermento e misture bem, acrescente todas as frutas picadinhas, as nozes e o chocolate granulado e misture bem para que fiquem bem envolvidos pela mistura de farinha e fermento.

Coloque na batedeira a margarina e acrescente o açúcar e bata até que fique bem misturado, desligando a batedeira e raspando a mistura dos lados para o centro da batedeira.

Acrescente um a um os ovos e deixe bater por mais 5 minutos. Com a batedeira na velocidade mínima, acrescente a farinha e frutas, alternando com o copo de leite. Por último leve a assar em forno médio por aproximadamente 45 minutos.

Dica: Se quiser, faça uma calda com uma xícara de glaçucar e 3 colheres de leite, derretidos em banho maria e coloque por cima do bolo assado e ainda quente.