

BOLO DE NATAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS, NOZES E PASSAS: EU SEMPRE FAÇO NO NATAL...

INGREDIENTES

Ingredientes do Bolo:

3 ovos;

½ xícara (chá) de óleo;

1 xícara (chá) de leite;

1 ¼ xícara (chá) de açúcar;

2 xícaras (chá) de farinha de trigo;

1 colher (sopa) de essência de baunilha;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

1 pitada de sal.

Ingredientes Recheio/Cobertura/Calda:

Recheio:

50 gramas de passas brancas e escuras;

50 gramas de frutas cristalizadas;

30 gramas de nozes;

1 maçã;

raspas de limão;

½ colher (chá) de suco de limão;

1 colher (sopa) de farinha de trigo.

Glacê:

¾ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro;

leite (até dar ponto).

MODO DE PREPARO

Cobertura:

Numa tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento e o sal. Misture bem e reserve. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo e o açúcar e bata por 1 minuto até obter um creme claro. Adicione o leite, bata um pouco mais e despeje na tigela dos secos reservados. Adicione a baunilha e misture muito bem com um fouet, para incorporar. Despeje 1/3 da massa numa forma para bolo inglês (29 cm x 12 cm) untada e enfarinhada.

Coloque um pouco menos da metade do recheio, em seguida mais 1/3 da massa, o restante do recheio e finalize com o restante da massa. Espalhe bem para ficar uniforme e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por cerca de 40-45 minutos. Retire do forno, espere amornar e desenforme numa travessa.

Preparo do Recheio/Cobertura/Calda:

Recheio:

Em uma tigela, coloque as maçãs picadas e com a casca. Adicione as raspas e o suco de limão e misture bem. Acrescente as passas, as nozes, as frutas cristalizadas e misture tudo. Por último, coloque a farinha de trigo e misture tudo muito bem para incorporar. Reserve. Esse processo evita que o recheio afunde depois do bolo assado.

Confira também: Bolachinhas Recheadas de Natal: saiba como preparar essa receitinha deliciosa de maneira simples

Glacê:

Numa tigelinha, coloque o açúcar de confeiteiro e o leite aos poucos, até obter um glacê fluido e homogêneo. Leve ao microondas por 15 segundos. Aplique em seguida o glacê no bolo, pois seca muito rápido. Decore com as frutas cristalizadas e nozes a gosto. E agora um belíssimo bolo de natal ficou pronto. Sirva-se.

Esse bolo de Natal com frutas cristalizadas, nozes e passas é a combinação perfeita de sabor e tradição, e aqui em casa, ele nunca falta na mesa da ceia. Espero que essa receita também traga momentos especiais para sua família.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15917-bolo-de-natal-com-frutas-cristalizadas-nozes-e-passas-eu-sempre-faco-no-natal.html>