Sobremesas

BOLO DE FRUTOS

Receita de Fã
Fácil
70 Min.
12-15 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- 200 G DE MANTEIGA
- 3 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 50 G DE NOZES MOÍDAS
- MEIA CHÁVENA DE CHÁ DE CEREJAS CRISTALIZADAS
- 50G DE DAMASCOS
- 50 G DE SULTANAS
- COBERTURA:
- 200G DE CHOCOLATE BRANCO, 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE (PUS A OLHO) E UMA COLHER SOPA DE MANTEIGA (PUS UM POUCO MENOS)

CONFEÇÃO

1. Moer com toques de pulse as nozes e reservar.
2. Na cuba colocar os ovos, o leite, a manteiga e o açúcar e o acessório de amassar, programa P3.
3. Colocar a farinha, a canela e o fermento e programa P3.
4. Retirar a cuba da Cc e misturar as frutas envolvidas com farinha, pouquinha só para as frutas não descerem, com a espátula.
5. Colocar numa forma grande untada de manteiga e polvilhada com farinha.
6. Levar a forno pré-aquecido a 180º por aproximadamente 50 min (teste do palito)
7. Depois de frio colocar a cobertura de chocolate branco e decorar com frutos secos ou frescos a gosto.
8. Cobertura
9. Derreter o chocolate em banho-maria, adicionar o leite e a manteiga e levar a lume alto até fervilhar. Depois baixar o lume e mexer até começar a ver o fundo do tachinho.
10. Colocar de imediato sobre o bolo e decorar.