

BOLO REALEZA



INGREDIENTES

- 8 OVOS L
- 350G AÇÚCAR
- 200 ML OLEO
- 250 ML LEITE
- 350G FARINHA
- 1 COLHER (CHÁ) FERMENTO
- 800G FRUTA CRISTALIZADA
- 250 G FRUTOS SECOS (PODE SER MISTURA DE NOZ, AMÊNDOA, AVELÃS, PINHÕES...)

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Bater os ovos inteiros com o açúcar na velocidade 7 por 8 minutos.

3. Acrescentar o leite e óleo e programar velocidade 8 por 2 minutos.

4. Retirar o batedor e incorporar a farinha e o fermento com a espátula/ colher de pau.

5. De seguida adicionar a fruta cristalizada e os frutos secos. Envolver bem.

6. Levar ao forno pré aquecido a 180° por cerca de 50/60 minutos. Depende do forno. Não retirar sem fazer teste do palito.
