Bolo Natalino recheado com frutas

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-natalino-recheado-com-frutas

Aprenda a fazer esse bolo especial com recheio de frutas. É fácil e vai surpreender a todos na Ceia de Natal. Anote a receita!

Bolo Natalino recheado com frutas

40 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 ovos (peneirar as gemas)
- 1 xícara de açúcar mascavo ou branco
- 1 maçã cortada em cubos
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de (chá) de trigo
- 1 colher de (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1 limão

RECHEIO

- suco de 1 limão
- 2 maçãs descascadas e picadas
- 1 banana picada (de sua preferência)
- Castanhas picadas de sua preferência
- 2 colheres de (sopa) de mel
- 100 g de uvas passas
- 50 g de frutas cristalizadas
- Cravo em pó a gosto
- Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Descasque as maçãs, pique-as e reserve.
2. Em uma vasilha coloque as maças, suco de limão, bananas, mel, passas, frutas cristalizadas, e as castanhas, misture bem.
3. Acrescente o cravo e canela, misture e reserve.

MASSA

1. No liquidificador coloque os ovos e bata por 2 minutos. Acrescente o açúcar, o óleo e bater ate formar um creme esbranquiçado.
2. Coloque uma maça cortada e continua a bater .
3. Em uma vasilha, coloque o trigo, canela, 1 pitada de sal.
4. Coloque a mistura do liquidificador e mexa bem. Por último coloque o fermento em pó.
5. Coloque a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Acrescente o recheio de frutas e cubra com o restante da massa.
7. Leve ao forno pré aquecido. (faça o teste do palito antes de tirar do forno)
8. Aguarde esfriar, coloque em um prato, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.