Bolotone de Frutas

www.receitasdafia.com/receitas/bolotone-de-frutas

Quer sentir aquele gostinho de fim de ano na sua casa, então aprenda hoje a fazer essa deliciosa receita que vai dar água na boca de toda a família!



40 min 9 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 120 ml de suco de limão
- 120 ml de suco de laranja
- 2 colheres (chá) de essência de panetone
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

SE FOR DE FRUTAS CRISTALIZADAS

- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas

SE FOR DE CHOCOLATE

- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate

Modo de Preparo

1. Comece separando as claras das gemas. Reserve as gemas e coloque as claras na batedeira. Bata até que fiquem em ponto de neve. Reserve em seguida.
2. Na batedeira, bata o açúcar e a margarina até que formem uma mistura bem cremosa e homogênea. Em seguida, acrescente as gemas e bata novamente. Logo após, adicione os demais ingredientes, exceto as frutas cristalizadas, uvas-passas ou gotas de chocolate e bata até ficar uma massa bem lisa.
3. Após isso, despeje a massa em um recipiente e acrescente as claras em neve, misturando bem com o auxílio de uma espátula, isso vai deixar seu bolotone muito mais fofinho e macio!
4. Agora basta despejar uma parte da massa em uma forma untada e enfarinhada e, em seguida, espalhar as frutas cristalizadas (ou as gotas de chocolate) sobre ela . Depois adicione o restante da massa e espalhe o que sobrou das frutas ou do chocolate.
5. Depois disso, basta levar ao forno preaquecido a 180º C por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. Prontinho!
6. E se quiser incrementar seu bolotone, você pode soltar a criatividade e adicionar diferentes coberturas sobre ele, deixando esse bolo ainda mais especial!