

Receita de [Sabores](#)



Nº de Votos: **8**

[Comentários](#)([0](#))

[Partilhar](#)

[Imprimir](#)



Bolo de frutas

Tipo de prato: [Bolos](#)

[Internacional](#)

8 Pessoas

Médio

Médio

Ingredientes

- Farinha: 280 g
- Açúcar: 100 g
- Manteiga: 130 g
- Ovos: 3
- Fermento: 2 Colheres de café
- Fruta cristalizada: 200 g

Preparação

Pré-aquece-se o forno a 160°C.

Corta-se a fruta cristalizada em pedacinhos. Cobre-se com uma colher de farinha. Peneira-se a restante farinha juntamente com o fermento.

Coloca-se a manteiga amolecida e o açúcar numa tigela e bate-se, obtendo um creme homogéneo. Junta-se os ovos, à vez, e uma colher da mistura de fermento com farinha (por cada ovo). Mistura-se entre cada incorporação. Adiciona-se as frutas cristalizadas.

Numa forma de bolos, untada com manteiga, verte-se a massa e vai ao forno, já quente, durante uma hora. Retira-se do forno, desenforma-se e fica a arrefecer um par de horas. Serve-se às fatias.