

Custos:

Frutas cristalizadas – R\$ 1,00

Passas escuras – R\$ 2,50

Passas brancas – R\$ 2,50

Farinha de trigo – R\$ 0,50

Açúcar – R\$ 0,50

Ovos – R\$ 2,00

Margarina – R\$ 2,50

BOLO DE FRUTAS NATALINO

Ingredientes (massa): 05 ovos, 1 xícara de açúcar, 150g de margarina, 02 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara de suco de laranja, 1 colher (sopa) de fermento em pó, mix de frutas cristalizadas e passas.

Mix de frutas cristalizadas e passas: 100g de uva passa branca, 100g de uva passa escura, 100g de frutas cristalizadas, 1 colher (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de água, ½ xícara (chá) vinho. Colocar todos os ingredientes numa panela e ferver por cerca de 5 minutos. Esfriar e escorrer.

Modo de preparo: Bater a margarina com o açúcar, acrescentar os ovos um a um e bater bem. Misturar a farinha, o fermento e o suco de laranja. Adicionar o mix de frutas cristalizadas e passas passadas em um pouco de farinha de trigo. Levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

Cobertura: 1 xícara(chá) de glaçúcar, água o suficiente para fazer uma calda grossa.

Modo de fazer: Levar ao fogo para esquentar e colocar no bolo.

