

Bolo integral natalino: uma receita saudável para o seu fim de ano

Terra - 10/12/2024

Em busca de uma receita saudável, gostosa e que é a cara das festas de fim de ano? Nós temos uma sugestão: é o . Essa é uma ótima opção para quem

deseja celebrar as datas comemorativas sem sair totalmente da dieta. Feito com a Mistura para Bolo Renata Integral, azeite extra virgem, damascos e nozes, ele combina ingredientes nutritivos com sabores ricos e tradicionais.

Bolo integral natalino

Tempo: 1h30

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil

1 pacote de Mistura para Bolo Renata Integral

1 xícara (chá) de leite

3 ovos

6 colheres (sopa) de Azeite Renata Superiore Extra Virgem

1 colher (café) de cravo em pó

1 xícara de (chá) Farinha de Trigo Tradicional Renata tipo 1

1/2 xícara (chá) de damascos picados

4 colheres (sopa) de nozes picadas

4 xícaras (500 g) de açúcar de confeitiro

1/2 xícara (chá) de leite ou suco de limão

1 colher (café) de gotas de essência de limão

1 colher (chá) de raspas de limão ou folhas de hortelã (opcional)

1 vidro pequeno de cerejas marrasquino

6 nozes cortadas na metade

Na batedeira, bata os ingredientes da massa por 5 minutos.

Em uma vasilha, misture a Farinha RENATA com os damascos e as nozes, enfarinhando-os levemente. Incorpore-os à massa, mexendo delicadamente, sem bater.

Unte a forma conforme indicado na embalagem e asse seguindo as instruções de tempo de forno. Deixe esfriar antes de desenformar.

Em uma vasilha própria para banho-maria, misture o açúcar e o leite até obter uma consistência cremosa.

Adicione o limão e leve ao banho-maria, mexendo continuamente até o açúcar derreter. Retire do fogo e utilize quando estiver morno.

Despejar o fondant sobre o bolo frio e decorar com as metades das nozes, as folhas de hortelã e as cerejas.