

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

- 250 g de manteiga
- 250 g de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 ovos
- 250 g de farinha de trigo
- 250 g de frutas secas – passas, laranjas, amêndoas e nozes
- Raspas de limão
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater a manteiga com o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até obter um creme claro. Juntar os ovos e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha, as frutas, as raspas de limão e misturar bem. Por último, juntar o fermento. Despejar a massa numa forma redonda (21cm de diâmetro) e levar ao forno pré-aquecido (200°C) por cerca de 50 minutos, ou até que esteja dourado.

Tempo de preparo: 1 hora.