

## **Bolo de Panetone para Surpreender no Natal: Fácil e Delicioso**

### **Ingredientes**

- 2 ovos
- ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)
- 1 colher de sopa de essência de panetone (opcional, mas recomendado)
- 1 xícara de chá de frutas cristalizadas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico

**Medida padrão da xícara: 240 ml**

### **Modo de Preparo**

1. **Pré-aqueça o forno:**  
Ligue o forno a 180°C e unte uma forma média (20x10) com óleo e farinha de trigo.
2. **Prepare a mistura líquida:**  
Em uma tigela, bata os ovos, o açúcar e o óleo até obter um creme homogêneo. Acrescente o creme de leite e a essência de panetone, misturando bem.
3. **Adicione os ingredientes secos:**  
Aos poucos, peneire a farinha de trigo sobre a mistura líquida, mexendo delicadamente com um fouet ou uma espátula até formar uma massa uniforme.
4. **Incorpore as frutas cristalizadas:**  
Misture as frutas cristalizadas, garantindo que fiquem bem distribuídas pela massa.
5. **Finalize com o fermento:**  
Adicione o fermento químico e misture delicadamente para não perder a leveza da massa.
6. **Asse o bolo:**  
Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 35-40 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

**[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)**