



Bolo Reis Diferenciado Light

Ingrediente

- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de água
- 50 g de frutas cristalizadas
- 1 xícara (chá) de frutas secas variadas picadas
- 1/2 xícara (chá) de margarina light
- 1 lata de leite condensado light
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- Decore com damasco ou a gosto



Modo de fazer

- Ferva durante 15 minutos 1 xícara (chá) de açúcar mascavo com 1 xícara (chá) de água (use recipiente alto e fogo baixo, porque pode derramar). Coe e reserve.
- Ferva as frutas cristalizadas e as secas em outra xícara (chá) de água durante 5 minutos. Reserve.
- Bata a margarina, o leite condensado light, as gemas e a outra xícara (chá) de açúcar mascavo.
- Acrescente aos poucos a farinha peneirada juntamente com o fermento e o bicarbonato. Bata levemente.
- Junte as frutas cristalizadas e as claras em neve, misturando bem.
- Por último, adicione e misture a fruta seca picada.
- Asse em forma grande untada e enfarinhada com furo no meio (a quantidade de massa é grande).
- Asse durante 45 minutos em forno médio. Está pronto quando espetar um palito e ele sair seco.
- Desenforme e decore com damasco.

Número de porções: 13

Valor nutricional e calórico por porção calorias:
308 kcal

