Receita de Bolo Rainha simples

Natal é cheiro a canela, luzes e música no ar, o aconchego de uma manta e o sabor do bolo rainha. Por isso, o Rodinhas traz uma receita especial, para que o seu Natal tenha um sabor ainda mais único. Delicie-se em família com a **receita de Bolo Rainha** do Rodinhas. Descubra-a neste artigo.

Aprenda a fazer bolo rainha simples

Ingredientes (12 fatias):

350 g de farinha sem fermento
25 g de açúcar amarelo
2 colheres de chá de fermento em pó
2 iogurtes naturais
80 g de manteiga derretida ou 50 ml de azeite
100 g de frutos oleaginosos à escolha (amêndoas, avelãs, pinhão)
Raspa de laranja ou limão
1 colher de chá de canela

Modo de preparação:

Comece por juntar todos os ingredientes numa tigela e mexa com uma colher ou, se preferir, meta as mãos na massa e forme uma bola.

Num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, forme um disco. Com as mãos, dê o formato de bolo rainha, fazendo um buraco no meio.

Para terminar, leve ao forno pré-aquecido a 180ºC durante cerca de 30 minutos ou até estar

bem dourado. Para verificar a cozedura espete um palito no meio como se fosse um bolo normal.

Agora, é só decorar a mesa de Natal e colocar o seu bolo rainha mesmo no centro.

Informação nutricional (100 g)

Energia: 334 kcal
Proteína: 7 g
Hidratos de carbono: 39 g
Gordura: 16 g

Apanhe boleia com o Rodinhas!

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si. Com a ajuda da carrinha de transporte do Rodinhas há mais pais e crianças felizes!