

### MINIBOLOS NATALINOS

**INGREDIENTES (MASSA):** 4 ovos, 150g de manteiga sem sal, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de leite, ½ colher (sopa) de fermento em pó, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (café) de canela, 100g de frutas cristalizadas, 100g de uvas passas.

**MODO DE FAZER:** Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos uma a um, batendo bem. Desligar a batedeira e misturar com o fouet a farinha de trigo e a canela, intercalando com o leite. Adicionar o fermento em pó e continuar misturando. Por último, acrescentar as frutas cristalizadas e as passas já passadas na farinha de trigo. Colocar a massa nas formas untadas e enfarinhadas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 30 a 40 minutos.

### **COBERTURA (FONDANT)**

**INGREDIENTES:** 1 xícara (chá) de açúcar de glaçúcar, 1 colher (sopa) de leite aproximadamente.

**MODO DE FAZER:** Levar ao fogo o açúcar e o leite até aquecer e cobrir o bolo.

