**BOLO DAS VISITAS**

**Ingredientes**:

* 130g de açúcar
* 130g de manteiga à temperatura ambiente
* 260g de farinha
* 3 ovos
* 80g de abóbora cristalizada
* 80g de ameixa cristalizada
* 80g de passas
* 80g de pera cristalizada
* Farinha q.b.

**Confeção:**

Pré aqueça o forno a 180º C.

Na batedeira bata 130g de manteiga, à temperatura ambiente, com 130g de açúcar. Junte 3 ovos, um a um e com a máquina em movimento. Misture 80g de ameixa cristalizada, 80g de passas, 80g de pera cristalizada e 80g de abóbora cristalizada. Misture farinha q.b. na fruta cristalizada e adicione à massa. Junte 1 pitada de sal.

Deite o preparado na forma, redonda e com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno pré aquecido a 180ºC, durante 30 minutos.

Retire o bolo do forno, desenforme e deixe arrefecer.