

Ingredientes

Açúcar cristal - 1 xícara

Água fervente - 1 xícara

Farinha de trigo - 1/2 quilo

Açúcar refinado - 250 gramas

Canela em pó - 1 colher de sopa

Nóz-moscada ralada - 1 colher de chá

Sal - 1 colher de chá

Bicarbonato de sódio - 1 colher de chá

Frutas cristalizadas picadinhas - 150 gramas

Passas pretas sem caroço - 150 gramas

Passas brancas sem caroço - 150 gramas

Damascos picadinhos - 150 gramas

Ameixas pretas picadinhas - 150 gramas

Nozes picadinhas - 1 xícara

Castanhas-do-pará picadinhas - 1 xícara

Cerejas curtidas no licor, picadinhas - 10 unidades



Autora: Sandra Assumpção
23 de março de 2012

Manteiga - 250 gramas

Gemas - 5

Conhaque - 1 dose

Calda queimada fria (que está reservada) - 1 xícara

Água - 1 xícara

Baunilha - 1 colher de chá

Pó Royal - 1 colher de sopa

Modo de preparo

1. Fazer a calda queimada: dourar 1 xícara de açúcar cristal. Acrescentar 1 xícara de água fervente e mexer bastante para dissolver o açúcar. Deixar apurar um pouco. Você vai precisar de uma xícara de calda dourada. Deixar esfriar e reservar.

2. Peneirar os ingredientes secos: ½ kg de farinha de trigo; 250g de açúcar refinado; 1 colher de sopa de canela em pó; 1 colher de chá de nóz-moscada ralada; 1 colher de chá de sal; 1 colher de chá de bicarbonato. Misturar esses ingredientes peneirados e reservar.

3. Misturar os ingredientes relacionados com duas colheres de farinha de trigo: 150g de frutas cristalizadas picadinhas; 150g de passas pretas sem caroço; 150g de passas brancas sem caroço; 150g de damascos picadinhos; 150g de ameixas pretas picadinhas; 1 xícara de nozes picadinhas; 1 xícara de castanhas-do-pará picadinhas; 10 cerejas curtidas no licor, picadinhas. Reservar.

4. Fazer um creme batido: 250g de manteiga; 5 gemas; 1 dose de conhaque; 1 xícara de calda queimada fria (que está reservada), 1 xícara de água; 1 colher de chá de baunilha. Reservar.

5. Misturar os ingredientes secos peneirados no creme. Bata bem, mas, de preferência, não usar batedeira. Acrescentar aos poucos as frutas esfarinhadas reservadas.

6. Colocar 1 colher de sopa de pó Royal: Bater as 5 claras em neve; Acrescentar as claras na massa, misturando levemente.

7. Untar as fôrmas: Pode ser do tipo inglês ou a redonda com orifício no centro. Espalhar manteiga, forrar com papel impermeável ou alumínio. Após um período, untar novamente com manteiga. Polvilhar com farinha de trigo, colocar a massa, tendo o cuidado de não encher a forma até a borda (deixar aproximadamente dois dedos).

8. Levar para assar em forno. Pré-aquecer o forno a uma temperatura média por mais ou menos uma hora. Diminuir a temperatura do forno para a queca terminar de assar, cobrindo-a com papel-alumínio e colocando na grade de baixo do forno, em um tabuleiro com água fervente para a queca terminar de assar com umidade. Espetar um palito para verificar se a massa está seca. Observação: este bolo pode ser guardado em saco plástico por, aproximadamente, dois meses. Esta receita rende duas unidades de tamanho médio.