

Ingredientes

Manteiga - 200 gramas

Açúcar mascavo - 140 gramas

Leite condensado - 395 gramas

Farinha de trigo - 250 gramas

Fermento em pó - 20 gramas

Frutas cristalizadas - 150 gramas

Passas - 100 gramas

Ovos - 4



Autora: Bia Borges
05 de janeiro de 2014

Modo de preparo

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Bata a manteiga, o açúcar e as 4 gemas até formar uma massa fofo e esbranquiçada.
3. Esse procedimento leva entre 10 e 20 minutos, dependendo da potência da batedeira.
4. Incorpore o leite condensado, adicione a farinha de trigo e o fermento e misture delicadamente.
5. Agregue à massa as passas e as frutas cristalizadas. Adicione a clara em neve, coloque em formas de papel pequenas (a chef Marcella indica formas de empada tamanho 0) ou numa forma de bolo furada.
6. Se preferir pela forma de alumínio, unte o recipiente com manteiga e farinha de trigo.
7. Asse o bolo a 180 graus durante aproximadamente 30 minutos.
8. Misture tudo e reserve. Faça um vinagrete com pimentões, cebola, tomates e tempere com sal, limão e salsa.
9. Se quiser, coloque doce de leite em pasta ou suco de limão com açúcar como cobertura para o bolo.