

## *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.