

Bolo de maçãs com geleia de damascos

1. Ingredientes

Passas - 100 gramas
Rum - 3 colheres de sopa
Manteiga sem sal - 250 gramas
Chocolate meio amargo - 250 gramas
Ovos - 4
Açúcar - 250 gramas
Farinha de trigo - 75 gramas
Fermento em pó - 2 colheres de chá

2. Instruções

Marinar as passas por 24 horas no rum.
Derreter o chocolate em banho maria com a manteiga.
Bater os ovos com o açúcar até dobrar de volume e acrescentar o chocolate derretido morno.
Bater bem.
Juntar a farinha com o fermento.
Colocar tabuleiro pequeno 20x30, forrado com papel manteiga.
Colocar as passas por cima.
Levar para assar.
Forno pré aquecido a 180 graus e assar por cerca de 30 minutos.