

BOLO INGLÊS TRADICIONAL (TIPO MALT LOAF)

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 xícara (chá) de água

4 colheres (sopa) de manteiga sem sal ou margarina culinária

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de gengibre em pó

1/2 colher (chá) de cravo em pó

1/2 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de uvas passa

2 ovos

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de extrato de baunilha

1 xícara (chá) de frutas secas

MODO DE PREPARO

Em uma panela média junte o açúcar mascavo, a água, a manteiga, as especiarias e as uvas passas.

Cozinhe por 5 minutos em fogo médio.

Após esse tempo, retire do fogo e deixe esfriar.

O cheirinho nessa hora é irresistível.

Enquanto isso, unte uma forma de bolo inglês e acenda o forno para ir preaquecendo.

Também forrei o fundo da forma com papel manteiga para desenformar mais facilmente, depois da forma untada.

Depois que a mistura cozida esfriar, junte os ovos previamente batidos, a baunilha, as frutas secas e a farinha de trigo.

Depois que a misture estiver bem homogênea, acrescente 1 colher (chá) de fermento em pó royal, misturando delicadamente sem bater.

Despeje a mistura na forma untada e leve para assar em forno previamente aquecido por aproximadamente 50 minutos, a 180º C.

Não deixe a temperatura muito alta, senão corre o risco de queimar por fora e ficar cru por dentro.

Para saber se está pronto, insira um palito de dente na massa e, se sair limpo, está assado.

Você pode trocar a água por chá preto forte se preferir um gosto mais acentuado.

Eu usei baunilha, mas na terra da rainha se usa extrato de malte e treacle para dar sabor e ambos se parecem

com um caramelo ou melado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26577-bolo-ingles-tradicional-tipo-malt-loaf.html>