

BOLO NATALINO DE AMEIXA

INGREDIENTES

300 g de ameixas pretas sem caroço

180 ml de vinho branco doce

150 g de manteiga

180 g de açúcar mascavo

4 ovos

300 g de frutas cristalizadas

85 g de uvas passas brancas

85 g de uvas passas pretas

240 g de farinha de trigo

5 g de bicarbonato de sódio

30 ml de água morna

5 g da canela em pó

2 g de cravo-da-índia em pó

2 g de gengibre em pó

2 g de noz moscada ralada (opcional)

5 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater as ameixas com o vinho branco no liquidificador até virar uma pasta e reserve.

Na batedeira bata as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme bem fofo.

Desligue a batedeira e adicione a pasta de ameixa e as frutas passadas em farinha de trigo, formando um creme de frutas.

Dissolver o bicarbonato na água morna e misturar no creme de frutas.

Acrescentar em pequenas porções a farinha de trigo misturada com as especiarias e o fermento em pó e mexer bem.

Por último agregar as claras em neve.

Colocar a massa em uma assadeira redonda (23 cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Levar em forno médio preaquecido, deixar por cerca de 1 hora e meia ou até que esteja bem crescido, levemente dourado e assado internamente (teste do palito).

Deixar esfriar um pouco e desenformar.

O ideal seria embrulhar o bolo (desenformado) em papel alumínio e em duas camadas de filme plástico e deixá-lo descansar desta forma de um dia para outro para apurar o sabor.

A decoração foi feita com pasta americana (comprada pronta), corante em gel para fins comestíveis diluído em geleia de brilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30695-bolo-natalino-de-ameixa.html>