

BOLO PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 cálice de cinzano(opcional)
1 kg farinha de trigo
2 xícaras de açúcar ou 900 g
250 g de margarina
7 ovos inteiros
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de bicarbonado de sódio
2 copos de vinho tinto
1/2 colher (sobremesa) de noz-moscada ralada
2 e 1/2 xícaras de frutas cristalizadas picadas.
2 e 1/2 xícaras de nozes picadas
2 xícaras de uvas passas
2 colheres (sobremesa) canela em pó
raspas de 2 limões
erva-doce a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as frutas em uma tigela e reserve.

Em uma vasilha bem grande coloque a farinha, o açúcar, a margarina, o sal, os ovos inteiros, a noz-moscada, a canela em pó, o bicarbonado dissolvido em um copo de vinho, mais ou menos dois copos de leite.

Bata com o auxílio da batedeira até formar bolhas, se a massa estiver dura acrescente mais vinho, desligue a batedeira junte as raspas dos limões, a erva doce, o fermento e mexa delicadamente, por último junte as frutas reservadas.

Colocar em forma untada e enfarinhada.

Assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44186-bolo-portugues.html>