BOLO INGLÊS À MODA

INGREDIENTES

250 g de açúcar

250 g de manteiga

250 g de farinha de trigo

6 ovos inteiros

1 cálice grande de vinho do porto

200 g de uvas-passa sem sementes

200 g de frutas cristalizadas

canela em pó

MODO DE PREPARO

Obs

Bata muito bem o açúcar com a manteiga, junte as gemas, uma de cada vez, e bata até obter claras em neve

Continuando a bater, adicionando a farinha, as claras em neve e, por último, as frutas cristalizadas picadas e as passas picadas com vinho

Quando a massa estiver abrindo bolhas, despeje em uma forma própria para bolo inglês, de bom tamanho, forrada com papel grosso, untado com manteiga e ligeiramente polvilhado com farinha de trigo e com canela em pó

Asse em forno quente (250º C) nos dez primeiros minutos e termine de assar em forno moderado (180º C)

Depois de assado e frio, desenforme o bolo em um prato e polvilhe a superfície com açúcar de confeiteiro e canela em pó

Corte, de preferência, no dia seguinte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/492-bolo-ingles-a-moda.html