QUEEN CAKE

INGREDIENTES

250 g de açúcar

250 g de farinha de trigo

250 g de manteiga em temperatura ambiente

4 ovos (gemas e claras separadas)

Uvas passas sem caroço 300 g, aproximadamente

1 colher de café de noz moscada ralada na hora e canela em pó misturadas.

250 g de creme de leite fresco

Açúcar ao que baste para adoçá-lo

Água-de-flor de sua escolha, uma colher de café

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga até que ela tome a consistência de uma pomada. Acrescente o açúcar aos poucos, sem para de bater, até que se forme um creme levemente esbranquiçado. Junte as gemas uma a uma passadas pela peneira. Depois as claras em neve e por último a farinha peneirada, a noz-moscada e a canela com as passas passadas um pouco na farinha, para que se agrueguem á massa e não desçam ao fundo da forma e queimem. Mexa delicadamente a mistura para que ela não perca aeração. Coloque-a em forma de bolo inglês untada com manteiga.

Se preferir, pode se usar papel manteiga. Unte o fundo e as laterais da forma e forre-a com papel manteiga, ou somente seu fundo. Asse em forno médio (180°C) por 40 minutos, ou até que ele fique levemente dourado.

Uma sugestão para servi-lo é com creme chatilly aromatizado com qualquer água de flor, disponível em supermercados. Se for fazê-lo manualmente, não esuqeça de deixar o creme de leite o mais frio possível e se possível os batedores e o recipiente onde será batido creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53467-queen-cake.html