

BOLO DE FRUTAS SECAS E CASTANHAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de nozes picadas (castanhas-do-pará ou amêndoas ou outra)

1 xícara de frutas cristalizadas

2 xícaras de uva-passa

¾ de xícara de conhaque

MASSA:

Massa: 250 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar branco

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher (chá) essência de nozes (ou outra)

7 ovos em temperatura ambiente

2,5 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de farinha de trigo integral

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 colher (chá) de noz-moscada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misturar tudo e deixar descansar por 12 horas ou mais

MASSA:

Massa: Na batedeira coloque a manteiga, o açúcar branco e mascavo peneirados junto com a essência. Bata bem até formar uma massa lisa.

Acrescente os ovos um a um, batendo bem. Bata por mais uns 5 minutos, raspando os lados com uma espátula, até que a massa fique com uma coloração quase branca. Se sua cozinha estiver muito quente a massa pode ficar parecendo talhada. Não se preocupe é assim mesmo.

Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a farinha de trigo integral e a normal, a noz moscada e o fermento peneirados; bata até misturar bem.

Por último acrescente o recheio e misture com uma espátula.

PARA ASSAR:

Para assar: Em forno brando por 45 a 50 minutos, em forma redonda de buraco (uma de 27 por 10 cm ou em duas menores) untada com farinha manteiga e farinha de trigo, ou 4 formas para bolo inglês (descartáveis de 500 gramas) não precisa untar.

Decorar a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55475-bolo-de-frutas-secas-e-castanhas.html>