

Receita Bolo de Noiva



INGREDIENTES

500 g de manteiga
500 g de açúcar mascavo ou demerara
6 ovos inteiros
500 ml de vinho do porto ou 750 ml de vinho moscatel
500 g de frutas cristalizadas
500 a 700 g de ameixas sem caroço
500 g de passas sem sementes
500 g de farinha de trigo
100 g de cacau em pó (opcional)
2 g de sal
15 g de bicarbonato de sódio
100 g de cacau em pó 50% cacau (opcional)
20 g de fermento químico
2 g de noz moscada em pó



MODO DE PREPARO

- 1) Para o doce de ameixa, separe 750 g de ameixa, 200g de água (ou até cobrir a quantidade de ameixa) e 200 g de açúcar
- 2) Deixe as passas e as frutas de molho no vinho por no mínimo 48 horas, o ideal é de 5 a 7 dias. O vinho do Porto pode ser substituído por vinho moscatel. Nesse caso, é aconselhável fazer a redução dele para que o mesmo fique mais encorpado, agregando mais sabor
- 3) Bata a manteiga com o açúcar por 5 minutos ou até o creme ficar esbranquiçado

- 4) Junte os ovos e bata a massa até ficar homogênea
- 5) Acrescente o doce de ameixa. Aos poucos, vá acrescentando os demais ingredientes secos
- 6) Intervale a colocação dos ingredientes secos com o vinho
- 7) Junte as passas e as frutas cristalizadas bem trituradas. Pode-se triturar a metade e colocar a outra parte inteira
- 8) Aqueça o forno em temperatura média a 180°C. Unte e esfarinhe a forma redonda e alta de 26 cm de diâmetro. Não é necessário untar as laterais, evitando assim que o bolo tenha partes desiguais
- 9) Asse em média por 55 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. Ou, se preferir, asse em banho-maria no forno a 180°C / 350°F. Nessa cocção serão necessárias, em média, 3 a 4 horas para que o bolo fique totalmente assado e obtenha uma textura molhada