

CHRISTMAS CAKE, TORTE Weverton Barreto

Um oferecimento da Tool Box, Belo Horizonte

TOOL
BOX

INGREDIENTES

MASSA:

- 3 ovos;
- 2 xíc. de açúcar refinado;
- 1 xíc. de leite;
- 3/4 de xíc. de óleo;
- Raspas de 1 limão siciliano;
- 1 xíc. de frutas cristalizadas e uva passa;
- 1/2 xíc. de nozes levemente trituradas;
- 3 xíc. de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- Suco de 1/2 limão siciliano;
- Margarina ou Manteiga e farinha para untar a forma;

COBERTURA:

- 1 e 1/2 xíc. de açúcar impalpável;
- Suco de 1/2 limão siciliano;
- 10g de clara de ovos (1 col.);

DECORAÇÃO:

- Damascos;
- Frutas frescas;
- Nozes;
- Uva Passas e frutas cristalizadas;

MODO DE PREPARO

BOLO:

Pré-aqueça o forno a 200°C, unte a forma, e prepare as uvas, frutas cristalizadas e nozes, misturando com um pouco de farinha de trigo, reserve. Em um bowl metálico (da batedeira) junte os ovos e o açúcar. Em banho-maria quebre os ovos e continue batendo até que o açúcar derreta. Leve à batedeira em velocidade média e depois em alta, até que adquira uma consistência de espuma branca (fazer o oito). Adicione o leite, o óleo, as raspas de limão, os saborizantes (baunilha/rum/essências). Bata em velocidade lenta e em seguida, adicione a farinha aos poucos e vá incorporando à mistura. Adicione uma pitada de sal e o fermento e misture com uma espátula. No final adicione as frutas e nozes que devem estar pré-preparadas. Vá adicionando em camadas intercaladas de massa, com frutas e nozes. Preencha aproximadamente 3/4 da forma, deixando uma folga pro bolo crescer. Asse por volta de 40min e espete um palito para conferir.

COBERTURA:

Bata o açúcar, com a clara e o limão, como indica a proporção da embalagem. Coloque sobre o bolo e decore à sua maneira com as frutas.

TEMPO DE PREPARO:
1H E 30MIN.

Contato para eventos?

