

Boło de maçã



Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 1 pitada de noz moscada
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/4 de xícara de vinho do Porto
- 1/3 de xícara de café coado (já pronto)
- 3 ovos
- 1 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de nozes ou castanha picadas
- 2 maçãs raladas grossas
- 1/2 xícara de uvas passas

Preparo: Misture todos os ingredientes secos e reserve. Na batedeira, bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar por uns cinco minutos. Vá adicionando os ovos, um a um e batendo. Adicione o mel. Junte os ingredientes secos

alternando com o café misturado ao vinho do Porto, batendo em velocidade baixa.

Quando terminar de adicionar e estiver homogêneo, desligue a batedeira. Junte então as frutas . Misture e leve em uma assadeira de furo no meio grande untada com margarina e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 200 graus por cerca de 30 minutos ou até que ao enfiar um palito na massa, este saia limpo (não abra o forno antes de 20 minutos, senão o bolo não cresce).

DICA – se quiser, coloque uma calda de açúcar sobre o bolo. Misture 1 xícara de açúcar de confeitiro com 1/4 de xícara de água e despeje sobre o bolo quente.