

Bolo de Natal!



Estou super empolgada para a preparação do Natal deste ano e resolvi procurar no meu caderno de receitas antigas, aquele bolo de Natal que aprendi a fazer com uma amiga vizinha de porta do nosso primeiro apartamento...e isso já foi há muito tempo! Éramos casais recém casados e aprendi com a Sílvia várias receitas, pois ela já era uma cozinheira jovem de mão cheia. E eu...mal sabia fazer um arroz. Além da vizinha para me socorrer, telefonava todos os dias para a minha mãe para perguntar como fazia determinado prato...rs! Mas nada como a perseverança e a paciência para aprender e tomar gosto pelo fogão.

Infelizmente perdi o contato dessa amiga querida, mas imagino que ela continua sendo uma super mãe e quem sabe uma super avó!

Por alguns natais, fiz esse bolo natalino e presenteava aos

amigos, pois ele é muito gostoso e super simples de preparar. É só fazer um embrulho bem legal...com certeza seus amigos vão adorar.

FELIZ NATAL!



Para presentear!

Ingredientes:

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 kg de açúcar

6 ovos

300 ml de leite

125 g de manteiga sem sal

50 g de uvas passas ou frutas cristalizadas

250 g de nozes picadas

1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de noz moscada ralada

raspas de 1 limão

2 colheres de chá de canela em pó

1/2 xícara de vinho tinto (opcional)

1/2 cálice de cachaça

Modo de fazer:

Bata na batedeira, o açúcar com a manteiga e adicione os ovos, o leite e a farinha aos poucos. Acrescente a canela, a noz moscada e o bicarbonato. Junte o vinho e a cachaça e bata por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja soltando bolhas. Por fim adicione as nozes e as passas delicadamente. Coloque em 2 fôrmas para bolo inglês e leve para assar a 180°C por 45 a 50 minutos ou até o palito sair seco.