

### BOLO CLÁSSICO MAGO

**Ingredientes:** 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 200g de margarina, 6 ovos, 150g de uva passa, 1 ½ xícara (chá) de suco de laranja, 2 colheres (sopa) de rum, 100g de frutas cristalizadas, 1 colher (sopa) de fermento em pó, raspas de laranja, açúcar glaçúcar para decorar.

**Modo de fazer:** Colocar as passas de molho no suco de laranja misturado com o rum de um dia para o outro. Separar o suco e as passas e reservar. Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar, juntar as gemas e bater bem até obter um creme esbranquiçado. Misturar a farinha com o fermento e o suco de laranja (que estava de molho com as passas). Adicionar as passas e as frutas cristalizadas passadas em um pouco de farinha e, por último, as claras em neve. Levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

