

BOLO DE NOIVA

INGREDIENTES:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 8 ovos.
- 4 xícaras (chá) de açúcar refinado.
- ½ xícara (chá) de cacau em pó.
- ½ kg de ameixa.
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal (para fazer o doce de ameixa).
- 400g de manteiga.
- 200g de uvas passa.
- 200g de frutas cristalizadas.
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio.
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó.
- 1 xícara de vinho rosé.

MODO DE FAZER:

Deixar as passas de molho no vinho por 12 horas. Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme branco. Acrescentar os ovos um a um batendo bem a cada adição. Misturar o doce de ameixa, a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio, intercalando com o vinho escorrido das passas.

MODO DE FAZER (DOCE DE AMEIXA):

Levar ao fogo a ameixa, o açúcar cristal e uma xícara de água e cozinhar até a ameixa ficar macia.