

Bolo Inglês

INGREDIENTES PARA 16 FATIAS
1 HORA E 15 MINUTOS

125g de frutas cristalizadas cortadas em cubinhos
100g de frutos secos a gosto partidos em pedaços
150 ml de vinho do Porto
Farinha para polvilhar
180g de açúcar mascavado
120g de manteiga ligeiramente amolecida
4 ovos
80 ml de leite
Raspa de 1 limão
280g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
2 colheres de chá de fermento em pó
Açúcar em pó para polvilhar
1 forma de bolo inglês com 35 cm de comprimento,
untada com manteiga e polvilhada com farinha
Frutas cristalizadas e frutos secos para decorar
Geleia de marmelos para pincelar



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/bolo-ingles-43179/>

1. Numa tigela, misture as frutas cristalizadas cortadas em pedaços com os frutos secos. Junte o vinho do Porto e misture bem.
2. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar mascavado. Bata até que fique um creme. Enquanto bate, parta os ovos, separe as gemas das claras e adicione as gemas ao creme. Guarde as claras numa tigela. Bata o creme até que fique homogêneo. Bata as claras em castelo bem firmes.
3. Ao creme, junte a raspa de limão e com um escurador escorra bem o vinho do Porto dos frutos. Mexa com uma colher e misture também a farinha, o fermento e o leite. Depois de tudo bem misturado, envolva as claras.
4. Coloque os frutos que estiveram embebidos no vinho do Porto, numa tigela e adicione aproximadamente 3 colheres de sopa de farinha. Mexa muito bem até que fiquem bem enfarinhados. Envolve cuidadosamente os frutos enfarinhados com a massa. Espalhe a massa na forma. Por cima da massa, espalhe a gosto as frutas cristalizadas inteiras e os frutos secos.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 160°C e deixe cozer entre 50 minutos a 1 hora. Quando o bolo estiver bem cozido, retire-o. Depois de desenformado, pincele-o com a geleia e polvilhe com o açúcar em pó. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!