Sobremesas

BOLO DE ESPECIARIAS

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 3 OVOS M
- 200G AÇÚCAR
- 180G MANTEIGA AMOLECIDA
- 100G MEL
- 300G FARINHA
- 2 C. CHÁ FERMENTO
- 1 C. CAFÉ BICABORNATO SÓDIO
- 2 CÁLICES MOSCATEL
- 6 C. SOPA CARAMELO LÍQUIDO
- FRUTOS SECOS A GOSTO
- CANELA, NOZ MOSCADA, GENGIBRE E CRAVINHO A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Na taça com o acessório batedor coloque as gemas, o açúcar e a manteiga, na vel. 7, 10 min.
3. Em seguida, junte o caramelo, o moscatel, e o mel, vel. 6, 1 min.
4. Depois, na vel. 5, 1min.30seg, e vá misturando a farinha aos poucos.
5. No final adicione fermento e o bicabornato e bata mais 1 min.
6. Retire a massa da taça.
7. Lave a taça e bata as claras, vel. 7, 4 min.
8. Adicione as claras à massa reservada e leve ao forno, cerca de 40 min.

10. Sugestão: Recheie com chantilly aromatizado com café, com topping de caramelo salgado

12. Receita adaptada de blog de culinária.