

BOLO DE SANTO ANTÓNIO



INGREDIENTES

- - 250G AÇÚCAR
- - 125G MANTEIGA
- - 250G FARINHA
- - 4 OVOS
- - FRUTOS SECOS A GOSTO (NOZ, AMÊNDOA, PINHÃO, AVELÃ, ...)
- - PASSAS
- - 1 CÁLICE VINHO DO PORTO
- - 1 CLH (CHÁ) DE FERMENTO.

CONFEÇÃO

1. - Logo de início, embeber as passas no Vinho do porto.

2. - Batem- se as claras em castelo com acessório batedor durante 4 minutos com velocidade progressiva 5/6/7 e reservar.

3. - Com acessório batedor meter no copo a manteiga e o açúcar vel. 6 durante 2 minutos.

4. - Juntar as gemas e programar mais 2 minutos na vel. 5.

5. - Retirar essa massa para um recipiente e juntar as claras em castelo reservadas. Envolver com cuidado.

6. - De seguida, juntar a farinha previamente misturada com o fermento.

7. - Finalmente, adicionar à massa os frutos secos (gosto de misturar um pouco de farinha aos frutos secos para não ficarem todos no fundo do bolo) e depois as passas bem embebidas no vinho do Porto.

8. - Untar uma forma com margarina e farinha

9. - Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 40/45 minutos.

10. ATENÇÃO: A receita original também leva frutas cristalizadas mas como não sou apreciadora, não costumo pôr.
