



Bolo Inglês

Ingredientes: (Para 2 cozimentos)

Manteiga

40 gramas

Açúcar

5 colheres (sopa)

Farinha

6 colheres (sopa)

Essência de baunilha

1 colher (café)

Farinha para polvilhar

1 ½ colher (café)

Uva passa sem sementes

50 gramas

Frutas cristalizadas picadas

50 gramas

Nozes

50 gramas

Amêndoas

50 gramas

Ovos

2 unidades

Conhaque

1 xícara (café)

Modo de Preparo

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Adicione os ovos um por um, batendo bem até que a massa fica ligada.

Coloque o conhaque. Paneire a farinha e a farinha de polvilhar e coloque os ovos batidos misturando rapidamente. Adicione as passas, a fruta cristalizada e as nozes picadas, misture bem. Coloque até a metade do TartaExpress. Tampe e cozinhe por 2 minutos e meio na potência máxima. Caso queira, cubra com uma camada fina de glacê.

