

Bolo de Natal em Forno de Lenha

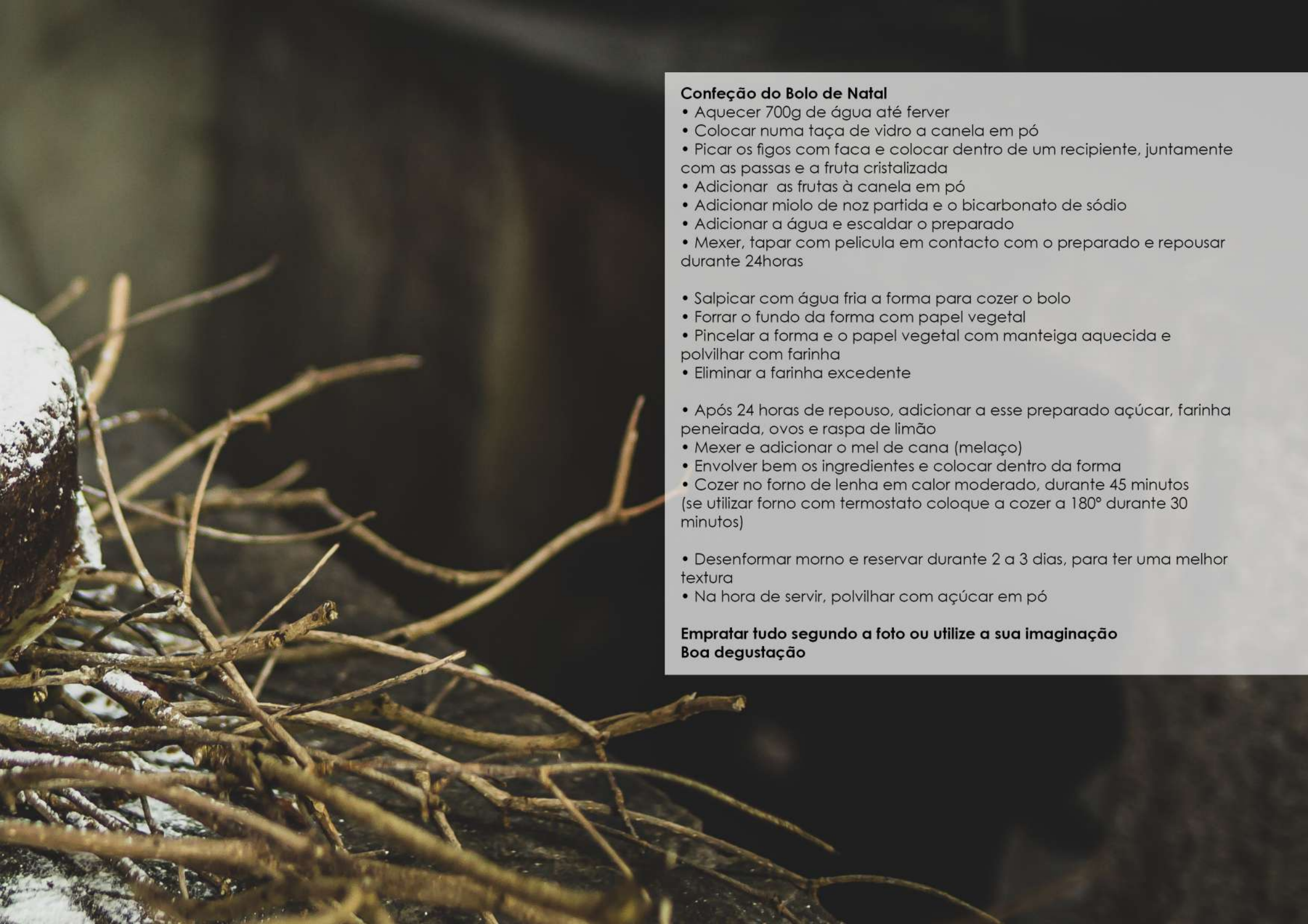
700g de água
1 chávena de miolo de noz (200g)
12 figos passados (220g)
2 colheres de café de canela em pó (6g)
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio (20g)
1 saqueta de passas de uva (150g)
1/2 mão de fruta cristalizada (50g)
2 chávenas de farinha (580g)
1/2 barra de manteiga (125g)
4 ovos
1/2 saco de açúcar (500g)
2 colheres de mel de cana/melaço(80g)
1 limão (80g)

Nota: Todos os líquidos são pesados em gramas e não em mililitros, para maior precisão

Informação nutricional por fatia de bolo (bolo = 20 fatias):

VE: 399 kcal	Proteína: 5,9 g
Gordura: 13,6 g	HC: 63,3 g





Confeção do Bolo de Natal

- Aquecer 700g de água até ferver
- Colocar numa taça de vidro a canela em pó
- Picar os figos com faca e colocar dentro de um recipiente, juntamente com as passas e a fruta cristalizada
- Adicionar as frutas à canela em pó
- Adicionar miolo de noz partida e o bicarbonato de sódio
- Adicionar a água e esaldar o preparado
- Mexer, tapar com película em contacto com o preparado e repousar durante 24 horas

- Salpicar com água fria a forma para cozer o bolo
- Forrar o fundo da forma com papel vegetal
- Pincelar a forma e o papel vegetal com manteiga aquecida e polvilhar com farinha
- Eliminar a farinha excedente

- Após 24 horas de repouso, adicionar a esse preparado açúcar, farinha peneirada, ovos e raspa de limão
- Mexer e adicionar o mel de cana (melaço)
- Envolver bem os ingredientes e colocar dentro da forma
- Cozer no forno de lenha em calor moderado, durante 45 minutos (se utilizar forno com termostato coloque a cozer a 180° durante 30 minutos)

- Desenformar morno e reservar durante 2 a 3 dias, para ter uma melhor textura
- Na hora de servir, polvilhar com açúcar em pó

Empratar tudo segundo a foto ou utilize a sua imaginação
Boa degustação