

Bolo de Rapadura com Frutas Cristalizadas

Ingredientes

2 tabletes de 320g (ou 8 barras piramidais de 80g) de rapadura Laje Bonita
85 ml de água (para dissolver a rapadura)
100g de frutas cristalizadas
50g de uva passa
250g de manteiga
1 lata de leite condensado
4 gemas
4 claras em neve
500g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Modo de Preparar

1. Numa panela, coloque a água e a rapadura picada e deixe ferver até que a rapadura fique derretida.
2. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas passas. Reserve.
3. Bata na batedeira a manteiga, o leite condensado e as gemas. Acrescente a massa reservada e misture bem batendo por cerca de 5 minutos.
4. Acrescente, na batedeira, a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
5. Misture bem.
6. Desligue a batedeira e adicione, delicadamente, as claras em neve.
7. Numa forma redonda (22cm x 8cm de altura), untada e enfarinhada, despeje a massa e leve ao forno a 180°C, por mais ou menos 45 min.
8. Espere esfriar para desinformar.