



BOLO DE NOZES

Por Natércia Luz Silva

INGREDIENTES:

200g de manteiga com sal
200g de açúcar
6 ovos
200g de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
100g de nozes
60g de cerejas
½ xícara de leite
2 colheres (sopa) de licor a gosto

MODO DE PREPARO:

- Pique as nozes em pedacinhos e corte as cerejas em quatro. Misture ambos com um pouco de farinha de trigo retirada da receita. Reserve.
- Na tigela da batedeira bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado.
- Acrescente as gemas, uma a uma, e bata bem. Retire a tigela da batedeira.
- Utilizando a mesma tigela, adicione às colheradas, alternando a farinha e o fermento previamente peneirados juntos, o leite, o licor e a mistura de nozes e cerejas, mexendo bem devagar sem bater, fazendo movimentos de baixo para cima.
- Por fim, misture delicadamente sem bater na massa, as claras batidas em neve.
- Leve para assar em forma untada e forrada com papel-manteiga. Unte o papel e polvilhe com farinha de trigo. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 50 a 55 minutos. Antes de retirar do forno espete com um palito no centro. Se sair seco está cozido.