

# Bolo De Especiarias E Frutas

1172

## Ingredientes

### Calda

50g Mel

100ml Conhaque

### Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

150g Uvas Passas

100g Cerejas

1kg Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias

### Acabamento

100g Glucose

100g Nozes

50g Amêndoas

50g Avelãs

40g Manteiga Sem Sal

400g Calda De Caramelo



## Modo de Fazer

## **CALDA**

01. Colocar o conhaque e o mel em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

## **PREPARO**

01. Lavar e picar as cerejas em calda. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos e o leite na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar as uvas passas e as cerejas picadas reservadas.
06. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
07. Colocar 500 g de massa em cada forma para bolo inglês (19 x 9 x 6 cm) previamente untada.
08. Fornear a 170°C por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
09. Retirar do forno e espalhar aproximadamente 40 g da calda reservada sobre cada bolo.
10. Desenformar após 15 minutos.
11. Esfriar. Reservar.

## **ACABAMENTO**

01. Torrar as avelãs e as amêndoas. Reservar.
02. Picar as nozes. Reservar.
03. Colocar a calda de caramelo e a glucose em uma panela.
04. Levar ao fogo até obter fervura.
05. Cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 2 minutos .
06. Retirar da panela e colocar em um recipiente.
07. Adicionar a manteiga sem sal gelada e misturar até homogeneizar.
08. Adicionar as nozes picadas, as amêndoas e as avelãs torradas reservadas e misturar.
09. Aplicar ainda morno sobre o bolo reservado.

## **Dicas**

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 hora.

- Deve-se cozinhar em fogo baixo para não ficar amargo.

- As amêndoas e as avelãs podem ser substituídas por castanha do Pará, macadâmia, castanha de cajú e nozes.

## **Rendimento / Quebra**

4 Unidades de 660 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Formas Bolo Inglês

---

Recipiente

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	200	10
V. Energético (kJ)	865 kJ	10
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	46	2
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	6.3	10
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0