

Número	10	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DO PORTO				

Bolo do Porto

Ingredientes:

- 100 gramas de corintos
- 100 gramas de sultanas
- 100 gramas de casca de laranja cristalizada, às tirinhas fininhas
- 100 gramas de cerejas cristalizadas, miudamente picadas
- 1 chávena e $\frac{3}{4}$ de farinha
- 1 chávena de açúcar
- 1 chávena de manteiga derretida
- $\frac{1}{2}$ chávena de leite
- 1 colher, das de chá, de fermento
- 1 cálice de vinho do Porto
- Nozes e amêndoas raladas

Modo de preparação:

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme. Ligam-se os ovos, uma gema de cada vez, depois incorpora-se o leite e a farinha peneirada com o fermento.

Juntam-se as frutas, previamente maceradas com o vinho e enche-se a forma, que deve ter sido untada e enfarinhada. A forma de bolo inglês é a melhor para este bolo.

Uma hora, pouco mais ou menos, em forno moderado e estará pronto. Passa-se por açúcar em pó.