

Número	12	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLO DE NOZES DE ARCOS DE VALDEVEZ</b>				

## **Bolo de nozes de Arcos de Valdevez**

### **Ingredientes:**

- 125 g de manteiga
- 4 ovos
- 200 g farinha
- 300 g de açúcar
- 100 g de nozes picadas
- 1 colher de chá de fermento
- 1 cálice de vinho de Porto
- 1 colher de café de canela

### **Modo de preparação:**

Bate-se a manteiga muito bem com o açúcar. Misturam-se as gemas e a farinha com o fermento, as nozes cortadas fininhas, a canela, o vinho de Porto, e por fim as claras em castelo firme. Vai ao forno a cozer em forma de bolo-inglês, untada com manteiga e polvilhada com farinha. Se os ovos são pequenos, a massa fica mais espessa. Nessa altura, deitam-se duas colheres de sopa de leite.