

RECEITAS



Mini cake natalino

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de uvas passas pretas
- 1 ½ xícara (chá) de vinho tinto
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina, derretida
- 2 maçãs, em cubinhos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de nozes, picadas
- ½ xícara (chá) de pêssego em lata, em cubinhos
- ½ xícara (chá) de abacaxi em lata, em cubinhos
- ½ xícara (chá) de figo em lata, em cubinhos
- ½ xícara (chá) de cereja ao marasquino, picadas

Modo de Preparo:

Deixe as uvas passas de molho no vinho por 3 horas, escorra e reserve.

Numa tigela grande, coloque a farinha de trigo, o açúcar, a canela e misture bem. Junte os demais ingredientes, menos o fermento em pó e misture até envolver bem. Acrescente o fermento em pó, mexa delicadamente e reserve.

Unte com manteiga ou margarina polvilhada com farinha de trigo forminhas com cone central de aproximadamente 10cm de diâmetro, acomode a massa e leve ao forno pré-aquecido 180°C por 40 minutos. Retire os mini cakes do forno, espere amornar, desinforme, peneire açúcar e canela por cima e sirva em seguida.

Rendimento: 20 mini cakes

Dica: Conserve a calda das frutas na geladeira e utilize para regar bolos, sorvete ou para preparar sucos e batidas.

Abeço Informa: As latas de aço são degradáveis em curtos períodos, em média 5 anos, voltando ao estado original de óxido de ferro. Por isso as embalagens de aço são consideradas amigas da natureza.