

BOLO DE FAMÍLIA PARA A ÉPOCA NATALINA Por Maria de Menicucci



100g de tâmaras picadas
100g de ameixas picadas
100g de amêndoas picadas
100g de laranja cristalizada picadas
100g de figo cristalizado picados
100g de uvas passas branca e preta
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de cravo em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de noz moscada
2 xícaras (chá) de rapadura ralada
1 xícara (chá) de manteiga
6 ovos (claras em separado)
1 xícara (chá) de melado de cana
50 ml de conhaque de uva

Juntar tâmaras, ameixas, amêndoas, laranja, figo, uvas, noz moscada, canela em pó, cravo em pó, fermento e farinha de trigo. Mexer tudo com a espátula para envolver completamente as frutas na farinha e deixar a mistura dos temperos homogênea. Reserve.
Separe as claras das gemas e guarde as claras na geladeira para preservá-las.

Juntar a rapadura, gema, melado, conhaque e manteiga na tigela da batedeira e bater em alta velocidade até a massa ficar clara. Despeje a massa à mistura de farinha com frutas e misture à mão com uma espátula. Preste atenção para não deixar restos de farinha no fundo da tigela.

Enquanto estiver misturando a massa, bata na batedeira as claras em neve. Quando a massa estiver bem misturada, acrescente metade das claras em neve. Mexa com muito cuidado, com movimentos de baixo para cima com a espátula, envolvendo a massa em cima da clara de neve. Acrescente a outra metade das claras em neve e termine de misturar com cuidado.

Coloque a massa sobre uma fôrma forrada com papel manteiga ou untada com manteiga. E coloque num forno pré-aquecido a 180°C, por 1 hora, até que o bolo encolha nas bordas ou que o palito saia seco (testar em vários pontos do bolo, porque o palito pode pegar um pouco do melado, o que é normal).

Quando estiver pronto, deixe o bolo esfriar, desenforme e embrulhe com papel alumínio e guarde em local seco e escuro por 8 dias ou mais. Quanto mais tempo envelhecido, mais gostoso fica! O bolo recém-saído do forno não fica tão gostoso e fica melado demais, mas depois de 2 semanas a 1 mês maturando fica muito saboroso e mais seco. Não deve ser guardado na geladeira, deve estar em temperatura ambiente. Não se preocupe porque o bolo não mofa.

Uma observação: este bolo é difícil de ser assado por causa da massa pesada, por isso é muito importante que conheça muito bem o seu forno e utilizar a fôrma certa. É recomendável fazer o bolo em fôrma pequena. Caso queira fazer em fôrma grande recomendo que use a fôrma com furo no meio, porque o meio do bolo tende a ficar cru por ser difícil de assar e afunda muito. Todos os bolos que eu asso sempre afundam um pouco, não se desespere quando isso acontecer.