

Bolo de Vinho

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta é uma receita que me foi enviada pela minha mãe Dioraci Urtassum.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 xícaras de açúcar (600 grams)
- Raspas de uma laranja
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de xícara de vinho branco seco (350 grams)
- 1 1/2 xícara de óleo de cozinha sem sabor (310 grams)
- 4 xícaras de farinha de uso geral (570 grams)
- 4 colheres de chá de fermento em pó

Ingredientes (esmalte):

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de rum ou conhaque

Procedimento:

1. **Pré-aquecer o forno a 325 F.**
2. **Prepare três ou quatro formas**
 - Unte as formas com óleo para cozinhar.
 - Corte um pedaço de papel de pergaminho para cobrir o fundo e os lados estreitos de cada panela.
 - Coloque o papel na forma unte o papel com óleo
3. **Misture a massa**
 - Misture os ovos com o açúcar em uma tigela grande.
 - Adicione o limão de limão, sal, vinho, óleo de cozinha e misture bem.
 - Coloque toda a farinha no topo e coloque o fermento em pó em cima da farinha.
 - Primeiro misture suavemente o fermento com a farinha em cima dos ingredientes úmidos.
 - Em seguida, misture a massa até que seja homogênea. Cuidado para não misturar muito senão os bolos ficam duros.
4. **Asse os bolos**
 - Divida a massa nas formas preparadas.
 - Asse na grade do meio do forno. Depois de 20 minutos, mude as posições das formas para assar bem em todos os lados.

- Os bolos devem ser cozidos por cerca de 40 minutos.
- Teste, inserindo um palito no centro de cada bolo. Deve sair mais ou menos limpo, mas não asse demais.

5. Faça a Calda

- Cuidadosamente coloque uma xícara de açúcar no centro de uma pequena panela
- Cuidadosamente coloque 1/2 xícara de água em torno do açúcar.
- Coloque a panela no fogão e cozinhe em fogo moderado até que todo o açúcar se dissolva - apenas mexa, com cuidado para não respingar a mistura nos lados da panela, se necessário, depois que a mistura já estiver muito quente.
- Deixe a mistura cozinhar até formar uma calda muito grossa — você pode deixar caramelizar um pouco, mas apenas para uma cor âmber clara.
- Adicione 1/2 xícara de rum ou conhaque e mexa com a calda grossa até que seja completamente homogêneo.
- Assim que você remover os bolos do forno, faç muitos furos em cima de cada bolo com um palito e divida a calda entre os bolos.
- Deixe a calda mergulhar nos bolos por cerca de 15 minutos.
- Inverta os bolos em uma tábua de corte limpa e coloque-os com a parte de cima para cima em uma grade para resfriar.