



# Bolo Inglês

## INGREDIENTES

---

- 150g de manteiga
- 200g de açúcar
- 250g de farinha de trigo
- 6 Ovos
- 2 Colheres de sopa de maisena
- 1 Colher de fermento químico
- 1 Cálice de Rum
- 1/2 Xícara de passas pretas
- 1/2 Xícara de frutas cristalizadas
- 1/2 Xícara de nozes picadas

## MODO DE PREPARO

---

Bater as claras e reservar.

Bater a manteiga com o açúcar e as gemas até ficar fofo.

Misturar os ingredientes secos, ao rum, as gemas e a manteiga batida. Por último as claras em neve e as frutas.

Assar em forno pré-aquecido por 15 minutos, e após, assar em fogo baixo até dourar.

Finalizar com açúcar de confeiteiro e frutas.