



# Bolo de Natal

## INGREDIENTES

---

- 1/2 Colher de sopa de café solúvel
- 1/2 Xícara de água quente
- 2 1/2 Xícaras de farinha de trigo
- 2 Colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 de colher de chá de **Canela em pó Cípria**
- 1/4 de colher de chá de **Cravo em pó Cípria**
- 100g de manteiga
- 4 Ovos
- 1 Xícara de açúcar mascavo
- 1 Xícara de melado
- 1/2 Xícara de **Castanha do Pará Cípria**
- 1/2 Xícara de **Passa Preta Cípria**
- 1/2 Xícara de frutas cristalizadas
- 1 Xícara de nozes picados

## MODO DE PREPARO

---

Dissolva o café na água quente e deixe esfriar.

Peneire a farinha de trigo, com todos os ingredientes secos. Reserve.

Em uma tigela, bata bem a manteiga com a açúcar até ficar um creme claro. Pode ser batido na batedeira.

Junte os ovos, um a um. Misture o café com o melado e alterne com os ingredientes secos. Leve ao forno pré-aquecido por uma hora.

*Decorar com glacê de açúcar de confeitiro e limão e/ou com açúcar de confeitiro polvilhado.*