

BOLO DE NOZES

- $\frac{2}{3}$ de chávena de laranja cristalizada (dois terços)
- 1 $\frac{1}{2}$ chávena de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ chávena de açúcar
- $\frac{1}{2}$ chávena de nozes
- 6 colheres das de chá de fomento em pó
- 1 chávena de polpa de ananás, passado pela máquina e bem escorrido
- 1 chávena de leite
- 1 ovo batido
- 2 colheres das de sopa de manteiga derretida
- sal o creme de chantilly (estes ingredientes podem ser rectificados, sendo necessário)

Peneirar o açúcar, o fermento e a farinha, misturar a laranja (finamente cortados os pedaços), as nozes e a massa de ananás.

À Parte bate-se o ovo e junta-se ao leite e à manteiga derretida: adiciona-se esta mistura à mistura seca e mexe-se tudo para que forme pasta homogénea. Lança-se a mistura numa forma rectangular barrada com manteiga, levando-se a forno brando, pelo espaço de 1 hora.

Deixa-se arrefecer (cerca de 10 minutos). Retira-se da forma o bolo, cobrindo-se com um “glacé” de água e açúcar enfeitando-se com pedacinhos de nozes. Serve-se com creme de “chantilly”.