

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bolo de Cafè

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 1/2 tazze di farina di grano 00
- 1/2 bustina di lievito
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di chiodo di garofano in polvere
- 1/3 tazza di burro
- 1 tazza di zucchero
- 1/3 tazza di miele
- 2 uova
- 1 cucchiaino di buccia d'arance grattugiate
- 1/2 tazza di caffè freddo
- 1/2 tazza di noccioline tritate

PREPARAZIONE

- 1 Unire la farina con il lievito, bicarbonato, cannella e chiodo di garofano.

In una terrina, sbattere il burro con lo zucchero. Aggiungere le uova, senza sbattere, e mentre gire aggiunga il miele e la buccia d'arancia. Sbattere molto bene. Unisca il caffè alternando con la mistura di farina e alla fine le noccioline. Quando l'impasto avrà una densità uniforme, versare su una teglia (preferibilmente stretta ed alta) che previamente già sia stata imburrata ed infarinata. Mettere in forno riscaldato a temperatura di 180° C e cucinare per 90 min all'incirca.

Dopo di avere liberato le laterali, leve la teglia. Quando freddo, avvolgerlo in carta argentata per un giorno. Nel momento di servire, aggiunga un cucchiaino di panna montata accanto ad ogni fetta.