

Bolo de Canela e Romã

10 fatias de



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 xícara chá de Farinha de Trigo +
2/3 de xícara
200 g Manteiga em temperatura ambiente
1 ½ xícaras chá de Açúcar refinado ou mascavo
4 unidades de Ovos
1 xícara chá de Romãs
½ colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
1 colher chá de Canela em Pó
1 colher chá de noz moscada
Manteiga para untar
Farinha de Trigo para untar

Cobertura:

1 xícara chá de Açúcar de confeiteiro
2 colheres sopa de Leite
½ colher sopa de Manteiga
1 colher chá de Raspas de laranja ou de limão
1 Coco Ralado Dr. Oetker para polvilhar
Confeito Gotinhas Dr. Oetker

1 Massa:

Coloque as sementes de romã em uma tigela e adicione farinha, espalhando bem entre elas para que fiquem sequinhas. Reserve.

Na batedeira, bata a manteiga até que forme um creme claro. Acrescente o açúcar e bata novamente até ficar bem homogêneo e fofo. Depois, adicione um ovo de cada vez e bata bem entre cada adição para incorporar.

Desligue a batedeira e acrescente à mistura a farinha de trigo, o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker**, a canela e a noz moscada, todos peneirados. Misture bem usando uma espátula. Adicione as sementes enfarinhadas e misture delicadamente.

Transfira a massa para uma forma untada e leve ao forno, que deve ser pré-aquecido a 180 °C, por cerca de 35 minutos ou espetar o palito, e ele sair limpo. Espere esfriar antes de colocar a cobertura.

2 Cobertura:

Em uma panela, adicione o açúcar de confeiteiro, o leite, a manteiga e as raspas de laranja ou limão. Acenda o fogo e mantenha a chama bem baixa durante todo o cozimento. Mexa sempre até derreter toda a manteiga. Uma vez derretida, mexa por mais 1 minuto. Depois, espalhe sobre o bolo para que ele fique com uma casquinha branca.