

# BOLO RAINHA DE BATATA DOCE

## Ingredientes:

- ✚ 250g de batata doce cozida e reduzida a puré
- ✚ 150g de farinha de trigo integral ou aveia ou espelta
- ✚ 4 ovos
- ✚ 1 chávena de frutos secos semi-picados a gosto
- ✚ ½ chávena de tâmaras ou uvas passadas picadas
- ✚ Sumo e raspa de uma laranja
- ✚ 50ml de água morna
- ✚ 50ml de vinho do porto
- ✚ 1 colher de sobremesa de fermento

## Modo de preparação:

- Junte todos os ingredientes, misture muito bem e deixe descansar por 30 min.
- Enquanto a massa descansa, pré-aqueça o forno e unte uma forma, com um buraco, com azeite e farinha ou com papel vegetal. Decore com frutos secos e pincele com uma gema de ovo batida.
- Coloque a massa na forma e leve ao forno durante 45mn a 1h a 180 C°.



Carolina Reis, N°6, 7ªA