

# Bolo de Mel, da Madeira:

## Receita típica natalícia:

Bolo de Mel é uma sobremesa típica portuguesa da ilha da Madeira. A tradição diz que deve ser feita no dia 8 de dezembro, no dia de nossa senhora da Conceição, e esta é a data que marca o início das celebrações de Natal. O tempo ajuda a que o bolo vá absorvendo os sabores e assim, quando se chega ao Natal o bolo tem um sabor mais intenso.

O Bolo de Mel é feito com melaço da cana de açúcar, farinha, noz, uvas passas, vinho da madeira e imensas especiarias. Além da habitual canela, o bolo de mel leva normalmente cravinho, estrela de anis, erva doce, noz moscada e dependendo da receita mais algumas.

Este é um bolo bem denso, escuro e muito durável. Apesar de ser consumido durante todo o ano e muito popular entre turistas é muito mais frequente de se ver durante a época natalícia.

### Ingredientes:

- 1 kg Farinha
- 500 Gr Açúcar
- 1/4 Banha
- 1/4 Manteiga
- 1 Litro de Mel de cana
- 2 ovos
- 1/4 Cidra
- 1/4 de amêndoas
- 1/4 de passas
- 1/2 Chávena de leite
- 1 pacote de soda ( 2 colheres e meia)
- 500 gr de nozes inteiras
- 10 gr de erva doce
- 10 gr de cravinho da Índia
- 10 gr de Maranhão (um tipo de Cravinho)
- 10 gr de Axa (um tipo de Cravinho)
- 10 gr de Flor (um tipo de Cravinho)
- 10 gr de noz moscada



### Modo de preparação:

Deitar o mel, a manteiga e a banha numa panela para derreter. Deixar arrefecer.

À parte, num recipiente, juntar a farinha, o açúcar, as especiarias e a soda.

Entretanto, aquecer o leite até ficar morno e adicionar ao preparado anterior para facilitar o envolvimento. Juntar os ovos e mexer bem. Depois o mel morno e os restantes ingredientes.

No fim juntar os frutos secos picados, e envolver tudo. Está pronto a ir para o forno a 180º durante 35m.

Desenformar depois de arrefecer.

**Cristiano Pereira 8.ºA**