

Bolo Bacon (Spekkoek)



- ingredientes:

10 claras de ovos
10 gemas de ovos
250g de açúcar de confeiteiro
250g de manteiga
125g de farinha
1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de chá de canela em pó

1 colher de chá de noz-moscada
1 colher de chá de cravo em pó
0,5 colher de chá de cardamomo em pó

- adicionais necessários:

manteiga para untar
papel manteiga
forma redonda de 18 centímetros

- modo de preparo:

Bata as claras com 1 colher de sopa de açúcar até que fiquem nevadas. Bata a manteiga com o resto do açúcar para que fique cremosa, adicione as gemas de ovos e bata durante cerca de 10 minutos. Junte as claras em neve e, em seguida, a farinha. Divida a massa em duas partes iguais. Em uma delas acrescente a essência de baunilha, misture suavemente, à outra parte adicione o restante das especiarias.

Pré-aqueça o forno a 160°C com o top grill (este bolo é assado por cima).

Unte a assadeira e forre com papel manteiga. Espalhe uma das massas em uma fina camada. Asse por 5~7 minutos ou até que a massa fique levemente corada, despeje a próxima camada da outra massa sobre ela e novamente leve ao forno por mais 5~7 minutos. Continue até que utilize toda a massa.

- tradição:

Lembre-se que a cada camada deve-se fazer um voto de felicidade, saúde, paz e prosperidade, e que cada um que se servir de uma fatia do bolo ou recebe-lo de presente também levará seus votos, portanto evite ter maus pensamentos na hora de fazer. Uma vez iniciado deve-se fazer todos os anos até que alguém assuma seu posto.