

QUECA MINEIRA DELICIOSA

INGREDIENTES

Recheio

- 250 g de figo cristalizado
- 250 g de cidra cristalizada
- 250 g de laranja cristalizada
- 500 g de frutinhas cristalizadas
- 300 g de ameixas pretas sem caroço
- 300 g de passas brancas
- 300 g de passas pretas
- 150 g de damasco
- 300 g de nozes picadas
- 300 g de castanhas do pará
- 150 g de cerejas
- 500 g de farinha de trigo para enfarinhar

Massa

- 18 ovos inteiros
- 500 g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de banha

Calda de caramelo

- 1 kg de açúcar cristal com água (deve ser feita com um dia de antecedência)
- 1,5 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo moído
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- 1 noz moscada ralada
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 e 1/2 copo de conhaque
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Pique e separe todas as frutas e castanhas

Além disso, pegue um pouco de castanhas e cerejas e deixe em outra vasilha para a decoração

Com o que sobrou, passe as frutas e as castanhas na farinha, para que elas não fiquem no fundo da queca, reserve

Massa

Nesse ponto, coloque a calda feita no dia anterior com açúcar (tipo um caramelo mais liquido) e bata novamente

Coloque a farinha, a canela, o cravo, a erva

Mexa e misture tudo com a batedeira

Depois, acrescente o conhaque e misture

Tire da batedeira e coloque as frutas e as castanhas enfarinhadas

E por último, depois de misturar bem as frutas e castanhas, coloque o bicarbonato com limão

Coloque papel

Use uma colher para uniformizar e enfeite com a cereja e as castanhas que você separou no início

Preaqueça o forno em temperatura moderada e depois de uns 15 minutos, leve para assar por cerca de 1 hora e 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6074-queca-mineira-deliciosa.html>