

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 açucar cristal com água (deve ser feita com um dia de antecedência)

1,5 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em p

1 colher (chá) de cravo modo

1 colher (sopa) de erva-doce

1 noz moscada ralada

1 colher (chá) de sal

2 colheres de fermento em p

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7063-queca-mineira-deliciosa.html>