

## Hortifruti União na cozinha

### **Bolo de Maná-cubiu**

7 frutos de Maná-cubiu de 60g  
1 Kg de açúcar  
100 ml de leite  
1 Kg de farinha de trigo com fermento  
100g de manteiga

Descasque os frutos, bata no liquidificador com leite diluído em 1 litro de água. Junte o açúcar, a manteiga, o trigo, os ovos e coloque aos poucos o suco formado com leite e os frutos de Maná-cubiu. Mexa até dar a consistência de uma massa de bolo. Coloque numa forma e leve ao forno com aquecimento moderado até que atinja o ponto.

Descasque os frutos, corte em bandas e retire as sementes. Coloque os frutos em uma panela e adicione água até cobrir os frutos. Cozinhe os frutos por um período de 40 minutos, tempo em que formará uma calda de cor amarela.

Escorra os frutos num escurridor e reserve a calda. Coloque a calda e o açúcar na panela e deixe ferver em fogo brando. Mexa até atingir o ponto de geléia. Geralmente o ponto é atingido, quando a substância pastosa começa a grudar no fundo da panela.

Obs: Após escorrer o suco, a polpa que sobra na peneira ou escurridor é levada ao fogo acrescentando-se 50% de seu peso de açúcar cristal. Manter ao fogo mexendo sempre até atingir a consistência do doce de abóbora. Alguns cravos dão um toque especial.

Rendimento: 30 porções  
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos