

## 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 líquido) 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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