

# Canela, a especiaria do aconchego



Sua árvore pode alcançar 10 metros de altura e a casca seca de seu tronco é que é a especiaria. No Egito antigo era utilizada para embalsamar corpos e como afrodisíaco. Foi introduzida no Brasil pelos portugueses no século 17 e se aclimatou muito bem no nordeste.

**Diferentes tipos** – A maioria das canelas é da família *Lauraceae*. No entanto, as que são famosas em todo mundo pertencem ao gênero *Cinnamomum*, sendo a canela-da-índia (*C. zeylanicum*), a canela-da-china (*C. cassia*) e a canforeira (*C. camphora*), utilizadas desde a antiguidade.

A canela-da-china, que encontramos nos supermercados, é mais barata, mas tem menos aroma do que a original. Também é chamada de Cássia. Ela é mais grosseira, escura e dura. Entretanto, a maior parte da canela em pó encontrada é desta qualidade.

**Como usar?** A canela fica ótima com bebidas quentes à base de chocolate ou café. Também pode ser colocada em bolos de cenoura ou chocolate para destacar o sabor.

Fica ótima ainda em pratos salgados como frango, carnes e

molhos. Pratos indianos, árabes e marroquinos sempre ganham o seu toque aromático,

**Como comprar?** Verifique a data de validade (quanto mais nova melhor) e o aroma, que deve ser bem forte e característico. A canela de qualidade tem pó fino e de cor uniforme.

Vale a pena pagar um pouco mais por uma canela de boa qualidade. Você vai precisar de menor quantidade e ela vai durar mais tempo. Os rótulos geralmente trazem se é canela-da-china.

RECEITA

## **BOLO DE MAÇÃ**



foto Alexander Ferraz

### **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de açúcar mascavo ou demerara
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 1 pitada de noz moscada
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/4 de xícara de vinho do Porto
- 1/3 de xícara de café coado (já pronto)
- 3 ovos
- 1 xícara de manteiga

- 1/2 xícara de nozes ou castanha picadas
- 2 maçãs raladas grossas
- 1/2 xícara de uvas passas

**Preparo:** Misture todos os ingredientes secos e reserve. Na batedeira, bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar por uns cinco minutos. Vá adicionando os ovos, um a um e batendo. Adicione o mel. Junte os ingredientes secos alternando com o café misturado ao vinho do Porto, batendo em velocidade baixa.

Quando terminar de adicionar e estiver homogêneo, desligue a batedeira. Junte então as frutas. Misture e leve em uma assadeira de furo no meio grande untada com margarina e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 200 graus por cerca de 30 minutos ou até que ao enfiar um palito na massa, este saia limpo (não abra o forno antes de 20 minutos, senão o bolo não cresce).

**DICA** – se quiser, coloque uma calda de açúcar sobre o bolo. Misture 1 xícara de açúcar de confeitiro com 1/4 de xícara de água e despeje sobre o bolo quente.