

Conhece o Bolo da Noiva Preto?



Pois, com o calor, elas alegam que ele derrete e não aguenta nem mesmo o período do transporte para a festa. Daí a adesão quase total aos **bolos gigantes fake** – ou “falsos”.

Mas no Recife, apesar do calor, predomina a tradição: é o **bolo da noiva** – um novo compacto com ameixas (há também a receita com frutas cristalizadas) que, pelas frutas, acaba ficando com a cor escura e textura mais firme – que impede que derreta.



Esse acima é embalado para ser distribuído entre os convidados ou mesmo vendido. Mas, **Sélia Dambrós** dona do **bufê Les Anis** em Recife, garante que por lá, a tradição é respeitada até mesmo no costume de retirar a camada de cima do bolo da noiva e congelar em casa durante um ano!



Passado esse tempo, o casal descongela o bolo e reúne amigos em casa para comemorar o primeiro **aniversário de casamento** com o mesmo bolo – que, todos garantem fica melhor ainda – e um brinde de espumante.



É claro que, em matéria de tradição de bolos, Recife sai ganhando também com o **famoso bolo de rolo** – que pode ser formatado em pequenos rolinhos como esse ao lado- de dar água na boca e ideal para quem prefere massa folheada.

E então? Se você não conhece o famoso bolo de noiva preto, anime-se e pesquise pois é uma ótima pedida e muito mais real e saboroso do que um bolo fake, de mentira – por mais presença que tenha...