

Bolo invertido de ameixa fresca e blueberry

Ingredientes

Manteiga sem sal - 8 colheres de sal

Manteiga - 1 xícara

Açúcar mascavo - 1 xícara

Ameixas firmes cortadas com casca em fatias não muito finas - 2

Blueberry, amoras ou morangos (pode ser congelados) - 1 xícara e meia

Ovo - 1

Clara de ovo - 1

Raspa de laranja - 1 colher de sopa

Farinha de trigo - 1 xícara e meia

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Sal - 1/2 colher de chá

Iogurte - 1 pote

Extrato de baunilha - 1 colher de chá



Autora: Sandra Assumpção
25 de novembro de 2011

Modo de preparo

1. Pré aqueça o forno a 180 graus. Unte a forma com manteiga. Cubra o fundo da bandeja com papel impermeável e unte com mais manteiga em temperatura ambiente. Polvilhe 1/2 xícara de açúcar mascavo no fundo da forma. Cubra o fundo da forma com as ameixas e blueberry, preenchendo todos os espaços.
2. Numa vasilha média, misture a farinha, o fermento e o sal.
3. Bata numa batedeira por três minutos, 8 colheres de manteiga e 1/2 xícara de açúcar mascavo. Junte o ovo e a clara, e também, as raspas de laranja.
4. Com a batedeira em velocidade média, junte as misturas de farinhas com a mistura da batedeira. Adicione o iogurte e a baunilha.
5. Transfira esta mistura para a forma, e bata a forma na mesa para acomodar a massa.
6. Asse por 45 minutos e deixe esfriar por 1 hora.
7. Desenforme depois de frio.