

## Ingredientes

*Farinha de trigo* - 1 xícara e meia

*Fermento em pó* - 2 colheres de chá

*Sal* - 1/2 colher de chá

*Iogurte natural* - 1 xícara

*Açúcar* - 1 xícara

*Ovos médios* - 4

*Raspa de limão* - 2 colheres de chá (aprox. 2 limões)

*Extrato de baunilha* - 1/2 colher de chá

*Óleo* - 1/2 xícara

*Mirtilos* - 1 e 1/2 xícara (frescos ou congelados)

*Sumo de limão fresco* - 1/3 de xícara

*Açúcar* - 4 colheres

*Violeta em pó* - Opcional

*Autora:* Sheila Fagundes  
2 de agosto 2013

## Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180.
2. Unte uma forma de bolo inglês com manteiga e polvilhe com farinha.
3. Peneire 1 1/2 xícara de farinha o fermento e sal numa panela e reserve.
4. Em outra vasilha, misture iogurte, o açúcar, ovos, raspa de limão, baunilha e óleo, e vai-se misturando devagar os ingredientes secos; adicione os mirtilos misturados com a 1 colher de sopa de farinha.
5. Despeje a massa na forma e leve ao forno 50 minutos, ou até o centro do bolo estiver cozido.
6. Deixe o bolo esfriar na forma por 10 minutos, sobre uma grelha. Enquanto isso faça a calda, leve ao fogo médio num panelinha o açúcar e o sumo de limão ate o açúcar estar dissolvido, deixe então por mais 3 minutos. Reserve.
7. Use um garfo ou palito para furar o bolo no topo e dos lados enquanto ainda estiver morno. Derrame então a calda sobre ele aos poucos para que absorva bem.