

BOLO DE MORANGOS E BAUNILHA



INGREDIENTES

- COBERTURA:
- 90 G DE FARINHA DE TRIGO T55
- 100 G DE MANTEIGA FRIA CORTADA EM PEQUENOS CUBOS
- 90 G DE AÇÚCAR AMARELO
- MASSA:
- 180 G DE MARGARINA AMOLECIDA
- 250 G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA
- 190 G DE FARINHA PARA BOLOS COM FERMENTO
- 300-400 G DE MORANGOS SEM PÉ E CORTADOS EM QUARTOS
- 15 G DE AÇÚCAR (PARA COBRIR)

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180°C.
2. Unte com margarina e forre com papel vegetal uma forma de fundo amovível com cerca de 24 cm de diâmetro.
3. Faça a cobertura. Coloque na taça a lâmina para amassar/triturar. Misture a farinha e o açúcar amarelo, junte a manteiga, e programe 30 seg. na Vel.5. Deve ficar uma massa granulosa. Acabe de desfazer com as mãos e reserve no frigorífico.
4. Para a massa, coloque o acessório batedor, deite o açúcar e os ovos na taça e programe Vel.4, a 40°C, durante 3 min.
5. Acrescente a manteiga amolecida e o aroma de baunilha e bata mais 5 min, sem temperatura, na Vel.5.
6. Adicione a farinha e bata, na Vel.5, durante cerca de 30 seg, e apenas até misturar todos os ingredientes. Se necessário, no final misture um pouco à mão com a espátula para envolver.
7. Deite a massa na forma, alisando bem a superfície e cubra com os morangos, pressionando-os levemente na massa.
8. Espalhe o açúcar sobre os morangos e distribua uniformemente a cobertura.
9. Leve ao forno durante cerca de 1 hora a 180°C, sem ventilação, ou até que um palito inserido no centro saia seco. Retire do forno e deixe arrefecer sobre uma rede durante cerca de 10 min antes de desenformar.