

BOLO DE FIGOS



INGREDIENTES

- 200 G DE MANTEIGA, AMOLECIDA
- 1 CHÁV. DE MEL (OU PODEM USAR AÇÚCAR MASCAVADO)
- 3 OVOS
- 2 CHÁV. DE PURÉ DE FIGO (RETIRE A PELE E TRITURE A POLPA)
- 1 C. DE CHÁ, DE RASPAS DE BAUNILHA
- 3 CHÁV. DE FARINHA PENEIRADA
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA
- 1 C. DE CHÁ, DE NOZ-MOSCADA RALADA NA HORA
- 2 C. DE CHÁ, DE BICARBONATO DE SÓDIO

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º C. Unte e forre uma forma redonda, com papel vegetal. Reserve.
2. Colocar na taça, com o acessório batedor, a manteiga e o mel (ou o açúcar mascavado). Bater, programando a Vel.7/30 segundos.
3. Programar agora a Vel.6/50 seg. e vá adicionando os ovos, um a um, o puré de figos e a raspa de baunilha.
4. Juntar a farinha, a canela, a noz-moscada e o bicarbonato de sódio e programar Vel.5/40 seg.
5. No fundo da forma, previamente untada e forrada com papel vegetal, colocar fatias de figo e por cima colocar a massa.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 45 minutos.