

BOLO FOFO DE MIRTILOS



INGREDIENTES

- 60 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 50 G DE AÇUCAR
- 1 OVO
- 75 GR DE FARINHA PENEIRADA
- 2 G DE FERMENTO EM PÓ
- 35 G DE MIRTILOS, LAVADOS

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça, bata a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione o ovo, a farinha e o fermento.

3. Divida a preparação pelas tacinhas, com os mirtilos. Coloque as tampas e coloque as tacinhas na cuba com 200 ml de água.

4. Tempo de cozedura: 18 minutos.

5. Deixe arrefecer e saboreie ainda morno.
