BOLO DE BLUEBERRY

INGREDIENTES

100 g de manteiga

80 g de açúcar

¼ de colher (chá) de sal

1 colher (chá) de baunilha

2 gemas de ovos

200 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1/3 xícara (80 ml) de leite

2 claras de ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

200 g de blueberry fresco ou descongelado (mirtilos)

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC. Unte e enfarinhe uma forma quadrada de 20 cm.

Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura fofa. Acrescente o sal e a baunilha. Separe os ovos e reserve as claras. Adicione as gemas ao açúcar amanteigado. Volte a bater até formar um creme.

Junte a farinha com o fermento. Adicione, alternadamente, o leite e a mistura de gema de ovo. Cubra os blueberrys com 1 colher (sopa) de farinha e acrescente-os à mistura.

Em uma tigela separada, bata as claras em neve até obter picos suaves. Acrescente 4 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de cada vez, e volte a bater até formar picos firmes. Com cuidado, acrescente as claras à massa do bolo. Despeje-a na forma preparada. Polvilhe com 1 colher (sopa) de açúcar restante.

Asse por 50 minutos ou até o teste do palito mostrar que o bolo está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52848-bolo-de-blueberry.html