

Bolo de Pêras

Apesar de neste verão as colheitas da quinta dos meus pais serem muito menores do que em anos anteriores há sempre alguma fruta a mais.

Este ano trouxemos de lá pêras que depressa amadureceram. Ora cá por casa não somos amantes de pêras maduras por isso tive de lhes dar outro fim...

A maior parte foi transformada em puré para mais tarde aromatizar sobremesas e iogurtes.

Reservei algumas para fazer este bolo, muito semelhante ao [Bolo de Ameixas](#).

É um bolo pequeno e muito fofo que depressa desaparece.



Bolo de Pêras

Ingredientes:

- 100gr margarina amolecida (sem derreter)
- 150gr açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (chá) aroma de baunilha
- 1 colher (chá) canela + canela para polvilhar
- 150gr farinha
- 2 colheres (chá) fermento
- 1 pitadinha de sal
- 380gr pêras bem maduras cortadas aos cubos

- 2 colheres (sopa) sumo de limão

Preparação:

(Este bolo foi totalmente batido à mão por ser prático (sem claras batidas em castelo) e com poucas quantidades.)

Começar por preparar as pêras, que devem estar bem maduras. No fim de cortadas em cubos regar com o sumo de limão e envolver. Reservar.

Para o bolo: bater bem a margarina com o açúcar e assim que estiverem bem incorporados adicionar os ovos, um de cada vez. Adicionar agora o sal, a canela e a baunilha, mexendo bem. Incorporar bem a farinha e o fermento.



Verter a massa para uma forma de fundo amovível forrada com papel vegetal no fundo e untada e polvilhada no aro. Com a ajuda de uma espátula alisar a massa e colocar as pêras sobre a massa. Polvilhar com canela a gosto. Levar a forno médio pré-aquecido e retirar quando estiver dourado e passar no teste do palito.

O bolo é bem fofo e muito frágil, pelo que aconselho a esperar alguns minutos para desenformar e transferir juntamente com o papel vegetal para o prato de servir.

Bolo de Pêras



[HTTP://VAIMAFATIA.BLOGSPOT.PT](http://vaimafatia.blogspot.pt)