

Bolo de Ameixas com Crumble de Nozes



Ingredientes:

Para o bolo:

- 130gr margarina* amolecida
- 130gr açúcar
- 130gr farinha (s/ fermento)
- 1 colher (chá) fermento em pó
- 1 pitada de sal (opcional)
- 2 ovos

- 4 ameixas bem maduras (de preferência que sejam ligeiramente ácidas) em gomos

Para o crumble:

- 75gr margarina* bem fria em cubinhos
- 75gr farinha
- canela e gengibre em pó a gosto
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) açúcar (de preferência amarelo)
- 75gr nozes picadas grosseiramente

* manteiga é preferível, mas não tinha!!

Preparação:

Numa tigela bater muito bem a margarina (ou manteiga) com o açúcar. Juntar a farinha e o fermento, preferencialmente peneirados, e envolver bem. Acrescentar agora uma pitada de sal e os ovos ligeiramente batidos. Envolver bem até ter uma massa uniforme.

Espalhar a massa numa forma redonda untada e polvilhada. Cobrir com os gomos de ameixa.

Para o crumble basta misturar todos os ingredientes até parecer uma espécie de farinha e colocar por cima do bolo.

Levar a forno médio, pré-aquecido, até passar o teste do palito.

Nota: se a fruta usada for muito doce é recomendável reduzir o açúcar. pode usar-se qualquer fruto bem maduro e com polpa mole.

Ainda morno é uma delícia!