

Bolo de Framboesa!



Estou começando uma série de comidinhas para as festas de final de ano e nada melhor do que fazer um bolo de framboesas que é muito fácil e rápido de preparar. É uma ótima opção para quem comemora o “Dia de Ação de Graças” ou “Thanksgiving”, quando as famílias se encontram para agradecer as bênçãos desse ano que está findando. Talvez essa seja a festa mais importante para os norte americanos e nada melhor do que servir esse bolo simples para ser tomado com um chá ou café no final da refeição. Além de gostoso, ele é lindo com os pontos vermelhos da framboesas no meio da massa do bolo. Ele também é crocante por conta da casquinha que se forma na cobertura e das sementes das framboesas que dão um gosto azedinho no bolo.



Não é mais tão difícil de encontrar as framboesas frescas ou congeladas num bom supermercado, ambas dão super certo. Você pode substituir por outra fruta como morango, blueberry, cerejas sem caroço, etc. Para dar o clima de Natal, é interessante que a frutinha seja vermelha, mas a escolha é sua. Vamos à receita...

Ingredientes:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

125 g de manteiga em temperatura ambiente

1 colher de chá de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de framboesas frescas ou congeladas

Aqueça o forno `180°C e unte uma forma com 20 cm de diâmetro.

Bata na batedeira os ovos com o açúcar por mais ou menos 5 a 7 minutos (é importante bater bem, pois não vai fermento no bolo). Adicione a manteiga e a baunilha e bata mais uns 2 minutos. Acrescente a farinha de trigo misturando delicadamente e as framboesas até ficar tudo bem incorporado. Coloque na forma e leve para assar por 50 minutos a 1 hora, ou até o palito sair seco. Desenforme depois de frio.