

Sobremesa

Bolos de chá de azeite e alperce

Por [Marc Fosh](#)

Tempo total:
40 min

Serve:

Ingredientes

All Ingredients

- 200 g de farinha para múltiplos fins
- 2 ovos
- 80 ml de azeite
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 125 g de açúcar Demerara
- 300 ml de iogurte natural
- 200-300 g de alperces frescos alguns em quartos e o resto picado grosseiramente
- Uma pitada de sal

Método

Preparação:
15

Cozedura:
25

Serve:

Dificuldade:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Portuguese (Portugal)'] 0

1. Aqueça previamente o forno a 180 graus Celsius.
2. Prepare as formas para muffins untando-as com alguma manteiga derretida e polvilhando-as com farinha. Alternativamente pode forrá-las com papel vegetal.
3. Numa tigela de mistura grande bata juntamente os ovos o açúcar o azeite e o iogurte batendo suavemente com uma batedeira da Braun.
4. Nas várias porções junte o sal a farinha e o fermento em pó na batedeira.
5. Misture suavemente os alperces picados guardando alguns quartos para as coberturas.
6. Encha as formas com a massa de frutas. Coloque um quarto de alperce no topo.
7. Coloque no forno e deixe durante 20-25 minutos até ficar dourado ou quando um palito de madeira inserido no meio do bolo sair limpo.
8. Pode utilizar uma grande variedade de frutas de caroço para estes biscoitos para chá. Tente ameixas pêssegos ou até mesmo outros frutos como os figos que combinam extremamente bem.
9. Se gostar de uma textura mais crocante adicione algumas nozes picadas à mistura. As nozes pecan ou os pistáchios são perfeitos.
10. Sirva-os quentes polvilhados com um pouco de pudim de baunilha para uma adorável sobremesa após a refeição.