

# Bolo forrado de framboesas

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

400 g de framboesas frescas  
5 ovos (L)  
160 g de açúcar  
1 dl de azeite Truncado  
3 c.s de balsâmico branco  
200 g de farinha  
1 c. de chá de fermento  
Farinha para polvilhar  
Papel vegetal  
Glacé (facultativo)  
100 g de açúcar em pó  
40 g de framboesas frescas  
3 c.s de balsâmico branco



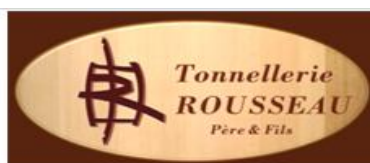
*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



## PREPARAÇÃO

Ligue o forno a 180°;  
Forre uma forma com papel vegetal;  
Numa tigela, bata os ovos inteiros com o açúcar durante 15 minutos;  
Adicione o azeite aos poucos e vá batendo;  
Adicione o balsâmico, a farinha, o fermento e bata mais um pouco;  
Deite na forma metade da massa e polvilhe com farinha;  
Espalhe em cima as framboesas e volte a polvilhar com farinha;  
Por último, cubra com a outra metade da massa e leve ao forno durante 45 minutos.  
Verifique a cozedura com um palito;  
Prepare a glace, triture as framboesas e passe-as pelo coador de rede fina;  
Junte o balsâmico ao puré de framboesas e misture;  
Adicione o açúcar em pó e misture;  
Espalhe em cima do bolo, deixe secar um pouco e sirva decorado a gosto.  
**Nota:** pode preparar este bolo com amoras, mirtilos, morangos ou mistura destes frutos.

Companhia  
do Agrícola  
do Sanguinhal



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

