



Bolo crumble de Queijo Brie com frutas vermelhas

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 50 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento

Para o recheio:

- 1 xícara de Queijo Brie Tirolez picado
- 1 xícara de framboesa fresca
- 4 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas

Para o crumble:

- $\frac{1}{4}$ xícara de Manteiga Sem Sal Tirolez
- $\frac{1}{4}$ xícara de açúcar
- $\frac{1}{4}$ xícara de farinha de trigo

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C. Na batedeira, bata o açúcar com a Manteiga Sem Tirolez até ficar um creme fofinho. Acrescente os ovos um a um e continue batendo.

Depois, acrescente o leite e a farinha alternando e batendo sem parar. Desligue a

batedeira e acrescente o fermento, misture.

Unte com manteiga e polvilhe farinha em uma forma de 20 cm de diâmetro e de aro removível. Coloque a massa do bolo na forma e coloque as colheradas de geleia por cima.

Antes de colocar o Queijo Brie Tirolez e a framboesa, passe-os na farinha. Isso fará com que eles fiquem na superfície e não desçam para o fundo do bolo.

Depois de passar na farinha, salpique o queijo e as framboesas por cima da massa.

Para o crumble, coloque todos os ingredientes em um bowl e, com a ponta dos dedos, belisque a manteiga com o açúcar e a farinha até virar uma farofa.

Coloque por cima de tudo e leve para assar por 40 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair limpo.

Depois de pronto, espere esfriar e sirva!