

Bolo de Batata Doce com Damasco e Castanha do Pará

1 unidade



Requer prática

● ● up to 120 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
400 g batata doce
120 g Castanha do Pará picadas
120 g damascos picados
125 ml pinga caso prefira pode substituir por vinho branco
1 unidade Limões siciliano (raspas e suco)
220 g Farinha de Trigo
½ colher chá de Sal
½ colher chá de bicarbonato de sódio
100 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
200 g Açúcar refinado
100 g Açúcar mascavo
2 unidades de Ovos em temperatura ambiente

Cobertura:

100 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
200 g Cream Cheese em temperatura ambiente
100 g Açúcar de confeiteiro
2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Massa:

Asse a batata doce embalada em papel alumínio, até ficar bem macia, retire a polpa com uma colher e reserve. Deixe os damascos de molho na pinga com o suco e as raspas do limão, por no mínimo 30 minutos. Coe e reserve o líquido. Pré aqueça o forno à 180 graus, unte e forre o fundo de uma forma de bolo inglês 30 x 12cm - com papel manteiga. Peneire a farinha, o sal, o fermento, o bicarbonato e reserve. Bata a manteiga com os açúcares na batedeira ou à mão, até ficar bem cremoso. Junte os ovos desmanchados, misturados com a baunilha, aos poucos, batendo bem entre cada adição. bata bem em velocidade média, de 3 a 4 minutos. Em velocidade mínima, junte 1/2 da mistura de farinha, em seguida junte a pinga e a batata doce batendo apenas para misturar. Junte o restante da farinha e bata ligeiramente, retire da batedeira e junte o damasco e a castanha adicione na forma e leve ao forno por aproximadamente 50 minutos - teste com um palito deixe esfriar e desenforme, retirando o papel manteiga