

Bolo de Azeitona de Aperitivo

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de *French Food at Home* por Laura Calder

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha
- 1 1/2 tsps de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de pimenta moída
- 3 ovos, levemente batidos
- 1/2 xícara mais 1 colher de sopa de manteiga, derretida
- 2/3 xícara de azeitonas, picado e fatiado
- 1/3 xícara de tomates secos ao sol, picados
- 1 xícara de queijo Gruyere cortado em pequenos cubos (ou parmesão ralado)
- 1 pitada de sal, para provar
- 1 colheres de sopa de alecrim fresco cortado (opcional)

Procedimento:

- Aqueça o forno a 350°F / 180°C.
- Passe manteiga e polverize com farinha uma forma de pão.
- Penere a farinha e o fermento em uma tigela e misture a pimenta moída.
- Misture os ovos na farinha.
- Misture a manteiga derretida.
- Misture os ingredientes restantes para distribuir uniformemente.
- Coloque a massa na panela e asse por 45 minutos até que um palito inserido no centro saia limpo.
- Deixe esfriar um pouco. Retire da panela. Fatie e sirva ainda quente.