

# Bolo fofo de damasco e café

## Ingrédients

- 135g de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 75g de café tipo expresso
- 195g de farinha T45
- 5g de fermento químico
- 35g de creme de leite
- 85g de manteiga
- 7 a 10 damascos, dependendo do tamanho

## Préparation

1. Eu não sei se você conhece a associação café & damasco, mas eu lhe asseguro que, se pode parecer surpreendente à primeira vista, esta mistura é deliciosa!
2. Portanto, eu preparei um bolo de café coberto com metades de damascos para um resultado rápido, bem macio e perfumado.
3. Derreta a manteiga e deixe-a esfriar.
4. Bata os ovos com o açúcar para fazê-los crescer e clarear.
5. Adicione o café líquido, depois a farinha e o fermento previamente peneirados.
6. Por fim, incorpore o creme de leite e a manteiga derretida.
7. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada ou açucarada, depois cubra com metades de damascos bem encostadas (você pode colocar mais do que na foto, o bolo ficará ainda melhor).
8. Polvilhe os damascos com um pouco de manteiga e açúcar mascavo, depois coloque no forno pré-aquecido a 170°C por 40 minutos.
9. Deixe esfriar, depois desenforme e aproveite!