**Bolo Invertido de Manga**

2 Colheres sopa/ de manteiga  
¼ Xíc chá/ de açúcar mascavo  
2 Unidades de manga  
¼ Xíc chá/ de manteiga  
¾ Xíc chá de açúcar  
3 Unidades de ovos grandes  
¼ Xíc chá/ de farinha de trigo integral  
1 ¼ Xíc chá/ de farinha de trigo  
2 colheres chá/ de fermento químico em pó



[Esta Foto](https://receitasfaceisrapidasesaborosas.blogs.sapo.pt/166725.html) de Autor Desconhecido está licenciado em [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)

**Modo de Preparo**

Coloque 2 colheres de manteiga na forma e leve ao fogo médio (170°C a 190°C) até derreter retire do fogo e espalhe a manteiga no fundo e na lateral da forma. Polvilhe o fundo d forma com o açúcar mascavo, descasque as mangas e corte-as em fatias finas, cubra o fundo de uma forma de 20cm de diâmetro com a fruta e reserve, aqueça o forno em temperatura média (180°C) bota a manteiga com o açúcar ate obter uma mistura cremosa, junte os ovos e bata bem. Acrescente os dois tipos de farinha, batendo sempre, junte o fermento coloque a massa na forma reservada e leve ao forno por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro da massa e ele sair limpo.