

BOLA DE TOMATE SECO, AZEITONAS E QUEIJO FETA



INGREDIENTES

- 150 G TOMATES SECOS
- 4 OVOS
- 200 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 5 CL AZEITE
- 10 CL VINHO BRANCO
- 2 C. DE SOPA DE AZEITONAS VERDES OU PRETAS
- 100 G QUEIJO FETA
- 3 SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque os ovos, a farinha, o fermento, o vinho branco e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Selecione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma rectangular para bolos com papel vegetal.
4. No final do programa, junte os tomates secos, as azeitonas e o queijo feta e misture na velocidade 6 durante 1 min.
5. Deite a massa na forma e deixe cozer durante cerca de 45 min. Se o bolo começar a ficar demasiado dourado, baixe o forno para 160 °C (T. 5). Deixe arrefecer e sirva.