

BOLO DONA AMÉLIA



INGREDIENTES

- 400 GR DE AÇÚCAR
- 5 OVOS
- 250 GR DE FARINHA DE MILHO FINA
- 200 GR DE MANTEIGA
- 3 COLHERES DE SOPA DE MEL DE CANA
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- PASSAS Q.B.
- AÇÚCAR FINO PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. 1. Com a lamina amassar, coloque os ovos e o açúcar e programe velocidade 8, 35.ºgraus, durante 5 minutos;
2. 2. programe novamente velocidade 8, 0º graus durante 5min;
3. 3. Adicione a manteiga amolecida na velocidade 8 durante 1min;
4. 4. Adicione o mel de cana na velocidade 8 durante 1min;
5. 5. Adicione a farinha, a canela e as passas na velocidade 8 durante 2min;
6. 6, Coloque o preparado numa forma, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha;
7. 7. Colocar no forno durante 20/25min a 180ºgraus.
8. 8. Decore com açúcar fino.