

BOLO DE LEITE



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
(REDUZI PARA 1 CHÁVENA E MEIA)

CONFEÇÃO

1. Com o batedor, colocar os ovos e o açúcar no robot e seleccionar CC: 3 min., 35°C, vel 6.
2. Seleccionar o mesmo programa mas sem temperatura.
3. Adicionar a farinha e o leite e programar 15 seg., vel 4.
4. Colocar em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e levar a forno pré-aquecido a 180°C até estar cozido (aprox. 30-40 min).