

BOLO DE CANELA SEM OVOS



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180 graus.

2. No copo colocar o leite, a manteiga, o açúcar, a raspa de limão, a canela, 1 pitada de sal, a farinha e o fermento.

3. Selecionar o programa automático P3, acessório amassar/triturar

4. Colocar numa forma untada com manteiga e enfarinhada e vai ao forno cerca de 45 minutos (fazer o teste do palito).

INGREDIENTES

- 250GR DE AÇÚCAR MASCAVADO CLARO
- 400GR DE FARINHA
- 2,5DL DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- RASPA DE MEIO LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA