

BOLO DE ABÓBORA, QUEIJO COMTÉ E BACON



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Corte a polpa de abóbora em cubos. Coloque a abóbora, o bacon e o queijo comté na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 11 durante 30 seg. Com uma espátula, coloque os ingredientes no centro da taça.
2. Junte os ovos, a manteiga, a farinha e o fermento. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma para bolos com papel vegetal. Deite a mistura na forma e deixe cozer durante cerca de 45 min. Se estiver demasiado dourada no final da cozedura, baixe o forno para 160 °C (T. 6).

INGREDIENTES

- 200 G POLPA DE ABÓBORA
- 80 G BACON
- 70 G QUEIJO COMTÉ RALADO
- 3 OVOS
- 60 G MANTEIGA
- 100 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)