

# BOLO DE FIGO, PRESUNTO E NOZES



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Corte os figos e o presunto em pequenos cubos.
2. Coloque os ovos, a farinha, o fermento, o azeite, o vinho branco e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma para bolos com papel vegetal. No final do programa, junte os figos, o presunto, as nozes e o queijo de cabra. Misture na velocidade 6 durante 30 seg.
4. Deite a mistura do bolo na forma e deixe cozer durante cerca de 40 min. Se o bolo ficar demasiado dourado no final da cozedura, cubra com papel alumínio ou papel vegetal. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 100 G FIGOS SECOS
- 120 G PRESUNTO CRU
- 4 OVOS
- 170 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 5 CL AZEITE
- 10 CL VINHO BRANCO
- 2 C. DE S. DE NOZES PICADAS
- 80 G QUEIJO DE CABRA (FRESCO OU CURADO)
- 3 PITADAS DE FLOR DE SAL