

BOLO DE AZEITONAS, BACON E CEBOLA



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 50ML DE AZEITE
- 200ML DE LEITE
- 300G DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER (CHÁ) DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 200G DE AZEITONAS VERDES E PRETAS ÀS RODELAS
- 150G DE BACON EM CUBOS
- 1 CEBOLA
- 1 COLHER (SOPA) DE ORÉGÃOS SECOS
- 1 PITADA DE PIMENTA PRETA
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA
- 1 PITADA DE SAL FINO

CONFEÇÃO

1. Na taça colocar a cebola, o bacon com a lâmina picadora e pulse 30seg.

2. Troque pela lâmina misturadora e programe Slow Cook P1 5min.

3. Reserve o preparado anterior.

4. Na taça coloque os ovos, azeite e o leite com a lâmina de amassar/triturar e programe Vel7, 2min.

5. Acrescentar a farinha, o fermento, o bicarbonato, sal, noz-moscada e os orégãos e programe P1 massas, 2,5min.

6. Junte as azeitonas e a cebola e o bacon cozinhados e programe de novo P1 massas 2,5min.

8. Levar a assar numa forma de bolo inglês, forrada com papel vegetal e untada com manteiga, em forno pré-aquecido a 180°C durante 40min. ou até apresentar cor dourada e o palito sair seco.

9. Retirar do forno, deixar repousar 5min.

10. Desenformar e fatiar apenas quando frio.

11. Receita adaptada do blog <http://paobolosecia.blogspot.pt>.
