

# BOLO DE AMÊNDOA QUE SAI SEMPRE BEM



## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180º.
2. Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).
3. Adicionar a água morna e o óleo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).
4. Juntar o miolo de amêndoa e, na velocidade 8, bater 2 minutos.
5. Terminar envolvendo a farinha misturada com o fermento, na velocidade 4 por 30 segundos (se não ficar bem envolvido, retificar com a ajuda da espátula).
6. Levar ao forno, em forma untada e polvilhada, por cerca de 40 minutos.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS (CHÁ) DE AÇÚCAR (1 CHÁVENA = 250ML)
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA MORNNA
- 1 CHÁVENA DE MIOLO DE AMÊNDOA MOÍDO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ