

BOLO DE BACON E AZEITONAS



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 150 ML. VINHO BRANCO
- 75 ML. ÓLEO
- 250 GR. FARINHA
- 1 PACOTE DE QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- 1 PACOTE DE BACON
- 1/2 FRASCO DE AZEITONAS PRETAS DESCAROÇADAS E ÀS RODELAS

CONFEÇÃO

1. No copo, colocar os ovos, o vinho branco, o óleo e com a lâmina de amassar, selecionar a v 7 durante 30 seg. Acrescentar a farinha e selecionar a v 5, 1 min. Juntar a mozzarella v 5, 10 seg. e por fim juntar também o bacon as azeitonas e uma colher de chá de fermento. Amassar tudo na v 5 durante 1,5 min.
2. Para terminar, untar uma forma de buraco ou de bolo inglês com manteiga e pão ralado e vai ao forno durante aproximadamente 40 min.
3. Bom apetite!