

BOLO DE MEL E AZEITE QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE AZEITE
- MEIA CHÁVENA DE MEL
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 2 CHÁVENAS (BEM CHEIAS) DE FARINHA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE CANELA EM PÓ
- (1 CHÁVENA = 250ML)

CONFEÇÃO

1. Barrar com margarina e polvilhar com farinha uma forma de chaminé. Pré aquecer o forno a 180°.
2. Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar, na velocidade 8, durante 8 minutos.
3. Juntar o azeite, o mel e a raspa de limão e, na velocidade 8, bater 2 minutos.
4. Envolver a farinha, previamente misturada com o fermento e a canela, em velocidade 4, durante 30 seg (se não ficar bem misturado, envolver melhor com a espátula).
5. Levar ao forno pré-aquecido a 180°, durante cerca de 40 minutos.