

# BOLO DE COURGETTE



## CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 170º.

---
2. Com a lamina de corte colocada, cortar a courgette vel. 8 durante 45seg. A meio do processo baixar com a espátula . Reservar.

---
3. Colocar a lâmina de amassar e bater os ovos com o açúcar vel.8 durante 3min.

---
4. De seguida adicionar o óleo e a baunilha e misturar vel.6 durante 10seg.

---
5. Adicionar a courgette, o sal, o bicarbonato de sódio, a canela, o fermento e a raspa de limão e misturar vel 6, durante 1min.

---
6. Por fim, adicionar a farinha á mistura e envolver, vel.4 durante 30seg.

---
7. Esta receita dá para 2 formas de 20cm e coze durante cerca de 40/50 min a 170º.

---

## INGREDIENTES

- 400GR COURGETTE RALADA COM PELE
- 200GR AÇÚCAR AMARELO
- 380GR FARINHA
- 3 OVOS
- 90ML ÓLEO
- 2COLHERES DE CHÁ DE CANELA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 LIMÃO GRANDE- RASPA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL (UMA PITADA)