

BOLO COURGETTE E CACAU



INGREDIENTES

- 350 GR DE FARINHA DE ARROZ
- 200 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 200 GR DE COURGETTE PICADA
- 5 OVOS
- 30 GR DE CACAU PURO
- 60 GR DE ÓLEO DE COCO
- 30 GR DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Colocar lâmina picadora com courgette, 20 seg, vel 10.

2. Reservar. Lavar copo e colocar acessório batedor com os ovos e açúcar 10 minutos, vel 7.

3. Adicionar courgette, óleo e cacau, 20 seg, vel 4.

4. Envolver farinha e fermento com espátula.

5. Levar ao forno pré aquecido a 180°C numa forma untada até cozer.

6. O meu demorou a cozer por cerca de 40 minutos.
