

BOLO DE CHÁ



Bolo de chá

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor colocar as claras e programar 5 min velocidade 6.

2. Retire e reserve numa taça.

3. Deite o açúcar, as gemas programar 30 segundos velocidade 8.

4. Adicione o chá, a farinha e o fermento programe 30 segundos velocidade 7.

5. Verta a massa na taça das claras e junte delicadamente .

6. Unte uma forma com spray e polvilhe com farinha, verta a mistura e leve ao forno pré-aquecido a 180º,verifique a cozedura com o palito.

INGREDIENTES

- 300 GR DE AÇÚCAR
- 200 GR DE FARINHA
- 150 GR DE CHÁ (FIZ COM CHÁ DE HORTELÃ)
- 5 OVOS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ