

# 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