

# BOLO DE CHOCOLATE FALSO (ALFARROBA)



## CONFEÇÃO

1. Preparação do Bolo:

---

2. Na Cc bata os ovos com o açúcar, até obter uma gemada fofo. Velocidade 5, 3 minutos

---

3. Peneire a farinha, a alfarroba em pó e o fermento. Adicione à camada na velocidade 3, 1 minuto.

---

4. Coloque a massa do bolo numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno a 185°C durante 35 minutos. Deixe arrefecer.

---

5. E ... ESTÁ PRONTO A COMER

---

## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 4 C. SOPA DE AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 100G. DE FARINHA
- 3 C. SOPA DE FARINHA DE ALFARROBA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR