

BOLO FOFO DE CAMELO



CONFEÇÃO

1. Separe as gemas das claras e coloque as claras na taça com o acessório batedor e uma pitada de sal, programe 4 minutos e 30 segundos / velocidade 8, reserve num recipiente
2. Colocar na taça com o acessório batedor, o açúcar, o caramelo, o óleo, o leite e as gemas e programe 4 minutos / velocidade 8
3. Junte a farinha de trigo com o fermento, o amido de milho e junte ao creme das gemas (2 minutos / velocidade 6)
4. Por fim, adicione as claras batidas em castelo e envolva tudo delicadamente
5. Deite a massa na forma previamente untada com manteiga e polvilhada, e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, cerca de 45 minutos.

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 1 E 1/2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 CHÁVENA DE AMIDO DE MILHO
- 1/2 CHÁVENA DE CAMELO LÍQUIDO
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ