

BOLO DE MARMELO



INGREDIENTES

- 5 MARMELOS PEQUENOS
- CAMELO Q,B
- OLEO OU SPRAY PARA UNTAR O RESTO DA FORMA
- 380 GR DE AÇÚCAR
- 8 OVOS
- 400 GR DE FARINHA SEM FERMENTO
- RASPA DE 4 LIMÕES
- 3 COLHERES DE CHÁ DE CANELA
- 120 ML ÓLEO
- 2 COLHERES SOPA DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180°C

2. Na CC com acessório batedor adicionar ovos e açúcar vel 8 / 8 minutos sem bocal.

3. Entretanto barrar a forma com caramelo e o restante com óleo ou spray, descarcar marmelos e retira caroços dispor na forma reservar.

4. Adicionar óleo, canela e raspa de limão pelo bocal na vel 6 / 30 seg.

5. Manualmente pois prefiro ir envolvendo a farinha com o fermento com ajuda de uma espátula ou vara de arames.

7. Poderam fazer na máquina na vel 4 / 10 seg se não ficar bem envolvida, acabar com espátula.

9. Levar ao forno a cozer lentamente inicialmente 10 minutos a 180° e depois baixar para 170°C

11. Desenformo este bolo sempre quente...

13. Ps: A foto é referente aos ingredientes que aqui estão na receita o bolo é grande a forma se não estou em erro é um 30 a 32 logo poderão reduzir para metade que fica igualmente bom....
