

# BOLO DE PÊRA E AVELÃS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

---
2. Coloque a farinha, o fermento, a manteiga aos cubos, os ovos, o açúcar e a avelã moída na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.

---
3. Revista uma forma para bolos com papel vegetal.

---
4. Corte as peras em cubos. No final do programa, coloque as peras na taça e misture na velocidade 6 durante 15 seg.

---
5. Deite a preparação na forma e leve ao forno durante cerca de 40-45 min.

---
6. Deixe arrefecer, desenforme e sirva em fatias.

---

## INGREDIENTES

- 250 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO (11 G)
- 175 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 3 OVOS
- 100 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 120 G AVELÃS MOÍDAS
- 6 METADE DAS PERAS EM CALDA