

BOLO DE MEL



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 10 COLHERES DE SOPA MEL BEM GENEROSAS
- 6 COLHERES DE SOPA AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA
- 1 COLHER DE CHÁ ERVA DOCE
- 100 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 240 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER DE SOPA AGUARDENTE
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório batedor com açúcar, ovos e mel vel 8 / 10 minutos sem bocal.

2. Numa taça envolver a farinha e fermento reservar.

3. Adicionar há mistura de ovos a canela, azeite, aguardente e erva doce, vel 4 / 20 seg.

4. Envolver a farinha e fermento com espátula prefiro... mas podem fazê-lo na CC há vel 4 / 10 seg.

5. Levar ao forno pré aquecido a 180°C numa forma untada com spray ou manteiga até cozer .
