

# BOLO DE ALPERCE



## CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.

---
2. Na cuba, com o acessório batedor, colocar a manteiga amolecida, o açúcar e os ovos. Selecionar o programa Massa P1.

---
3. No final, acrescentar a farinha e o fermento. Misturar na velocidade 5 durante 1 minuto.

---
4. Retirar o acessório. Juntar os alperces cortados aos pedaços e misturar com a espátula.

---
5. Deitar numa forma pequena, untada e coberta com açúcar.

---
6. Cozer durante +/- 25 minutos, consoante o forno.

---
7. Verificar a cozedura. Deixar arrefecer e desenformar.

---

## INGREDIENTES

- - 100 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- - 120 GR DE AÇÚCAR
- - 4 OVOS
- - 120 GR DE FARINHA
- - 1 C.C. DE FERMENTO
- - 1 LATA DE ALPERCES OU 4/5 ALPERCES FRESCOS (MAIS SE FOREM PEQUENOS)