

BOLO DE TANGERINA QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 5 OVOS L
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR (1 CHÁVENA=250ML)
- RASPA DAS TANGERINAS
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE TANGERINA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA PARA BOLOS (COM FERMENTO)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar e a raspa das tangerinas, na velocidade 8, durante 10 minutos.
2. Juntar o óleo e o sumo das tangerinas e, na mesma velocidade, bater 2 minutos.
3. Misturar a farinha e o fermento em velocidade 4 durante 30 seg (se não ficar bem misturada, envolver melhor com a espátula).
4. Levar ao forno pré-aquecido a 180º, durante 30 a 35 minutos. Verificar a cozedura com um palito.