

# BOLO DE ESPECIARIAS



## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

---
2. Colocar o açúcar e os ovos na taça da CC, sem a tampa de vapor, e bater 10min, velocidade 8.

---
3. Juntar o óleo e o leite e bater 2 min, velocidade 6.

---
4. Juntar as farinhas peneiradas e bater durante 2 min, velocidade 4.

---
5. Adicionar o fermento e misturar 30 seg. velocidade 4.

---
6. Levar a forno pré-aquecido a 180º, em forma untada e enfarinhada, durante 50 min ou até estar cozido (teste do palito).

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ (250ML) DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO (T55)
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE FARINHA MAIZENA
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA (MAL CHEIA) DE ERVA-DOCE
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA
- 1 COLHER DE SOPA RASA DE FERMENTO EM PÓ (USEI ROYAL)