

# BOLO KIWI



## INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 200G AÇÚCAR MASCADO CLARO
- 60G ÓLEO
- 1 LIMÃO (SUMO)
- CORANTE Q.B.
- 200G FARINHA T55
- 1 C.CHÁ FERMENTO
- 60G SEMENTES DE PAPOILA
- 8 KIWIS

## CONFEÇÃO

1. Descasque e parta aos pedaços pequenos os kiwis. Regue com um pouco do sumo de limão e reserve.
2. Com o acessório batedor e sem tampa reguladora de vapor, coloque os ovos e açúcar na taça, vel. 5, 10 min.
3. De seguida, misture o óleo, sumo de limão e corante, na mesma velocidade, 2 min.
4. Misture entretanto a farinha com as sementes de papoila e fermento. Findo os 2 minutos anteriores, coloque a mistura na taça, vel 5, 30 seg. Se ainda houver farinha, no final dos 30 seg, misture com a espátula.
5. Coloque os kiwis a escorrer o líquido que entretanto se acumula num coador.
6. Forre a panela de vapor com papel vegetal e barre o papel com manteiga derretida. Coloque a massa do bolo na panela, colocando metade da mesma na panela. Depois disponha metade dos kiwis. Em seguida a restante massa e, por fim, os kiwis.
7. Lave a taça, seque e coloque cerca de 1,5l água sem acessório. Feche com a tampa. Coloque a panela com a tampa de vidro.
8. Programe 120 graus, 1hora. No final verifique a cozedura com um palito.
9. Terminando, retire com cuidado o bolo da panela, sai um pouco de líquido do fundo, devido aos sucos do kiwi. Deixe arrefecer no papel. Quando frio, vire-o para um prato e decore a gosto.
10. Se levar ao forno, forrar a forma com papel vegetal na mesma.
11. Sugestão: barrar o topo do bolo com custard de baunilha e merengue.