

BOLO DE SEMENTES DE PAPOILA



INGREDIENTES

- 5 OVOS L
- 250G AÇÚCAR
- 80G SEMENTES PAPOILA
- 250 FARINHA
- 2 C.CHÁ BICABORNATO SÓDIO
- 2 C.CHÁ VINAGRE
- 250G SOUR CREAM (NATAS AZEDAS) - VER RECEITA SE NÃO ENCONTRAR DE COMPRA.

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.

2. Coloque na taça, com o acessório batedor, os ovos e o açúcar, na vel. 7, 5 min. Deverá ficar uma massa amarelo pálido.

3. Em seguida, misture a farinha com as sementes de papoila, vel. 5, 20 seg. Misture a farinha que ainda não estiver incorporada com a espátula.

4. À parte adicione ao sour cream o vinagre e bicabornato de sódio. Quando começar a aumentar de volume, devido à reação química do bicabornato, adicione à massa anterior com a espátula.

5. Coloque numa forma sem buraco, untado com manteiga e polvilhada com farinha, de 22 cm.

6. Leve ao forno 40 min. Verificar no final com o palito e, se necessário aumentar o tempo.

7. O bolo deverá ser recheado.

8. Sugestão: recheio em 3 camadas de custard de baunilha (ver minha receita) e cobertura de ganache de chocolate.

9. Decorar com frutos silvestres e hortelã Pimenta.

10. Bolo inspirado num blog de culinária.
