

BOLO DE LARANJA E CANELA



INGREDIENTES

- 2 LARANJAS GRANDES
- 5 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA T55
- 1 CHAVENA DE ÓLEO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar a lâmina de amassar e as laranjas descascadas. Programar pulse durante 20 segundos.

2. Retirar a tampa de vapor.

3. Adicionar os ovos e o açúcar e programar velocidade 8 durante 6 minutos. Adicionar o óleo programar velocidade 8/ 4 minutos.

4. Colocar a farinha já misturada com o fermento e a canela e peneirada. Programar velocidade 4 por 2 minutos. Se a farinha não ficar bem misturada fazê lo com uma vara de arames.

5. Colocar numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e levar ao forno a 180 graus 45 minutos.
