

BOLO DE BATATA DOCE E NOZ



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 120 GR DE AÇÚCAR MORENO (PARA MAIS GULOSOS 30 GR FAZ TODA A DIFERENÇA)
- 150 GR DE MIOLO DE NOZ
- 150 GR DE FARINHA T55
- 300 GR DE PURÉ DE BATATA DOCE (COZI A BATATA E REDUZI A PURÉ)
- 1 LATA DE LEITE DE COCO USEI ESTA (MAS PODE SER NORMAL FICA AO VOSSO CRITÉRIO)
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA BEM CHEIA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE NOZ MOSCADA
- 20 GR DE FERMENTO
- 1 COLHER DE BICARBONATO DE SODA

CONFEÇÃO

1. As nozes picar com a lâmina de picar e fazer uns toque no turbo e depois verificar se necessita da vel 12 durantes uns segundos... tem que ficar em farinha...
2. Colocar o acessório batedor com os ovos e açúcar bater na vel 8/35 graus/ 15 minutos.
3. Entretanto preparar o restantes ingredientes:
4. Numa taça juntar os secos a farinha, farinha de noz, a canela, noz moscada, fermento e bicarbonato de soda envolver bem. Reservar.
5. Eu triturei a batata doce com o leite de coco com a varinha mágica no seu próprio copo e reservar
6. Aos ovos juntar o preparado de batata doce 25 seg/ vel 4.
7. Envolver os secos com uma vara de arames ou 10 seg/vel 4. (Eu prefiro á mão)
8. Untar uma forma sem buraco com spray e levar ao forno até cozer fazer teste do palito...fica tão delicioso e húmido....