

# BOLO MORENO DE GINJA



## INGREDIENTES

- GINJAS SEM CAROÇO Q.B.  
(PODE SER FEITO COM CEREJA )
- 6 OVOS
- 200 AÇÚCAR AMARELO ( USEI MORENO INTENSO DA SIDUL)
- 2 IOGURTES NATURAL
- 150 GR DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 200 GR DE FARINHA T55
- 20 GR DE FERMENTO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE NOZ MOSCADA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CANELA
- RASPA 1 LIMÃO
- MAIS UM POUCO DE AÇÚCAR PARA COLOCAR NAS GINJAS

## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor com os ovos e açúcar vel 7/ 35 graus / 10 minutos.
2. Entretanto colocar as ginjaas num forma untada de spray dispo-las no fundo preenchendo-o todo salpicar com açúcar. Reservar.
3. Aos ovos juntar iogurte, canela, raspa de limão, noz moscada e bater vel 5/ 35 graus/ 1 minuto.
4. Retirar o acessório e juntar as farinhas e fermento envolver com varas eu usei esta da tupperware eu prefiro assim ficam como eu gosto.
6. Colocar a massa por cima das ginjaas e levar ao forno até cozer o meu levou cerca de 50 minutos isto depende dos fornos...