

# BOLO DE MEL E NOZES COM ESPECIARIAS "QUE SAI SEMPRE BEM"



## INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 3 QUARTOS DE CHÁVENA DE AZEITE (CERCA DE 190 ML)
- MEIA CHÁVENA DE MEL
- RASPA DE 1 LARANJA
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER (CHÁ) DE ERVA DOCE MOÍDA (OPCIONAL)
- 1 PITADA DE CRAVINHO (OPCIONAL)
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA (OPCIONAL)
- 1 CHÁVENA DE NOZES PICADAS GROSSEIRAMENTE (OPCIONAL)
- (1 CHÁVENA = 250ML)

## CONFEÇÃO

1. Barrar com margarina e polvilhar com farinha uma forma de chaminé. Pré aquecer o forno a 180º.
2. Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar, na velocidade 8, durante 8 minutos.
3. Juntar o azeite, o mel e a raspa de laranja e, na velocidade 8, bater 2 minutos.
4. Envolver a farinha, previamente misturada com o fermento e as especiarias, em velocidade 4, durante 30 seg (se não ficar bem misturado, envolver melhor com a espátula).
5. Polvilhar as nozes com um pouco de farinha e misturá-las na massa manualmente.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180º, durante cerca de 30 minutos. Confirmar a cozedura com um palito antes de desligar o forno.