

BOLO DE NOZ E MARMELADA



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 180 GR AÇÚCAR AMARELO
- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE ÓLEO
- 125 GR FARINHA
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 125 GR MIOLO DE NOZ
- 125 GR DE MARMELADA
- MANTEIGA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Começar por picar o miolo de noz (piquei na picadora). Esmagar com um garfo a marmelada e depois misturar bem com a noz previamente picada e reservar.

2. Ligar o forno a 180°. Barrar uma forma de chaminé com manteiga e polvilhar com farinha e reservar.

3. Com o acessório batedor, bater os ovos com o açúcar, na V. 8, 7 min. (sem tampa a vapor).

4. Juntar o óleo e bater na mesma velocidade mais 2 min.

5. Juntar o preparado da noz com a marmelada e bater mais 2 min.

6. Por fim, adicionar a farinha e o fermento peneirada sobre a massa e envolver delicadamente com uma vara de arames até ficar uma massa homogénea.

7. Verter a massa para a forma e levar ao forno durante 35 min.
