

QUATRE QUART (QUATRO QUARTOS)



INGREDIENTES

- BOLO QUATRE QUARTS
- 6 OVOS INTEIROS
- 300G AÇÚCAR
- 300G MANTEIGA AMOLECIDA (NÃO DERRETIDA)
- 300G FARINHA COM FERMENTO
- 1 C.CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Ovos + açúcar na taça com acessório batedor, vel. 8/4 minutos.

3. Manteiga, vel. 7/2 minutos

5. Mudei para lâmina amassar/triturar e pus a farinha já misturada com o fermento vel. 6 /30 seg. (Misturei mais um pouco à mão com uma espátula).

7. Forno pré -aquecido a 170 graus.

8. Uns 30 minutos (fazer o teste do palito)
