

BOLO DE TANGERINA E ALFARROBA



CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem copo de vapor.

2. Bater os ovos com o açúcar, velocidade 8, 10 minutos.

3. Juntar o óleo e sumo das tangerinas, velocidade 8, 2 minutos.

4. Misturar a farinha e o fermento em velocidade 4 durante 30 segundos.

5. Vai ao forno a 180°C, durante 40 minutos. Se necessário tapar com folha de alumínio.

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR AMARELO
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE TANGERINA
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO E ALFARROBA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO