Sobremesas

BOLO DE TANGERINA E ALFARROBA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
6-12 Doses

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

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 180ºC, durante 40 minutos. Se necessário tapar com folha de alumínio.