

# BOLO DE AMORAS



## CONFEÇÃO

1. Colocar os ovos com a lâmina de amassar/triturar Vel. 9 25 seg.

---
2. Adicionar o açúcar Vel 9 1mn.

---
3. Juntar as amoras Vel.12 15 seg.

---
4. Juntar a farinha, o fermento e o óleo e adicionar o Programa Massas/Pastry P2

---
5. Levar ao forno cerca de 40mn a 160 graus. Verificar a cozedura.

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 350G FARINHA
- 250G AÇÚCAR
- 150ML ÓLEO
- 1 COLHER CHÁ BEM CHEIA DE FERMENTO
- 300GR DE AMORAS  
(ALTERNATIVA MORANGOS OU OUTROS FRUTOS VERMELHOS)