

# BOLO DE VINAGRE DA AVÓ MILA



## INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 8 OVOS
- 400 G DE AÇÚCAR
- 250 G DE FARINHA T55 COM FERMENTO
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE
- SPRAY PARA UNTAR A FORMA
- PARA A CALDA:
- 500 G DE LEITE
- 35 G DE AÇÚCAR
- 20 GR DE MANTEIGA
- CASCA DE UM LIMÃO ( SÓ A PARTE AMARELA)
- DECORAÇÃO:
- COCO RALADO Q. B PARA POLVILHAR SOBRE O BOLO

## CONFEÇÃO

1. Preparação do bolo:  
\_\_\_\_\_
2. Pré-aqueça o forno a 180 graus.  
\_\_\_\_\_
3. Peneire a farinha e reserve.  
\_\_\_\_\_
4. Insira o batedor na taça.  
\_\_\_\_\_
5. Adicione os ovos e o açúcar e programe velocidade 7,35 graus,15 minutos ( sem tampinha de vapor).  
\_\_\_\_\_
6. Retire o batedor e insira a lâmina.  
\_\_\_\_\_
7. Programe 40 segundos, velocidade 6.  
\_\_\_\_\_
8. Adicione a farinha e coloque a tampa, sem tampinha de vapor e prima start.  
\_\_\_\_\_
9. Adicione o vinagre pelo bocal da tampa.  
\_\_\_\_\_
10. Retire a lâmina e passe um Salazar na massa para se certificar que não sobrou farinha por envolver( no caso não sobra,mas,devemos sempre fazer isto para ter a certeza).  
\_\_\_\_\_
11. Coloque a massa na forma untada com spray ou untada com manteiga e polvilhada com farinha( se optarem por fazer assim coloquem a farinha só no momento antes de despejar a massa,para que fique mais uniforme ao desenformar).  
\_\_\_\_\_
12. Baixe a temperatura do forno para 160 graus e coloque a forma.  
\_\_\_\_\_
13. Coza durante 50 minutos,antes de retirar faça o teste do palito.  
\_\_\_\_\_
14. Se usarem uma nordic ware como eu fiz,deixem o bolo descansar 10 minutos,antes de tentarem desenformar.  
\_\_\_\_\_

---

16. Preparação da calda:

---

17. Insira o misturador e coloque todos os ingredientes.

---

18. Programe velocidade 3,100 graus,5 minutos ( sem tampinha de vapor)

---

19. Retire e reserve.

---

20. Nota:alguns robôs fervem mais rápido que outros,motivo pelo qual apartir dos 4 minutos deve ficar atento e se ferver antes dos 5 minutos,deve desligar de imediato.

---

---

22. Montagem:

---

23. Solte o bolo da forma um pouco e despeje metade da calda no bolo.

---

24. Deixe repousar 2 minutos e desenforme o bolo com cuidado.

---

25. Deite a restante calda sobre o bolo e polvilhe com cocô ralado.

---

---

27. Espero que gostem

---

---

29. Receita do blogue:

---

30. <https://umareceitavoucontar.blogspot.com>

---