

BOLO MÁRMORE ALFARROBA AO ESTILO SSB



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 1 CHÁVENA E POUCO DE AÇUCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA + 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1/2 CHÁVENA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1/2 CHÁVENA DE FARINHA DE ALFARROBA
- 1/2 CHÁVENA DE ÁGUA MORNA

CONFEÇÃO

1. O bolo foi inspirado na técnica da Helena Tomás, com os seus SSB!

2. Com o acessório batedor colocar na taça os ovos e o açúcar e programar v.8 10 minutos.

3. Juntar a manteiga e o leite e programar mais 2 minutos na v.8

4. Misturar a farinha, peneirada junto com o fermento, prog v.4 30 seg. se não ficar totalmente terminar com a ajuda da espátula.

5. Deitar mais de metade do preparado numa forma previamente untada com manteiga e farinha.

6. Envolver a alfarroba com o 1/2 chávena de água morna.

7. Colocar de novo a taça no robot, juntar a alfarroba já misturada com a água e prog v.4 30 seg.

8. Deitar o restante do preparado na forma e com um palito criar riscas (efeitos) na massa

9. Levar ao forno pré-aquecido nos 180 graus por cerca de 40 minutos (eu cozi na cloche, pelo que o tempo e a temperatura foi mais ou menos a olho)
