

BOLO DE MANTEIGA



CONFEÇÃO

1. Deixar a manteiga fora do frigorífico para ficar à temperatura ambiente.

2. Pré-aquecer o forno a 180°C.

3. Colocar o acessório batedor.

4. Juntar o açúcar, ovos e a manteiga. Programar 5 minutos, a 40°C, a velocidade 3.

5. Adicionar a farinha e fermento e ligar durante 20 segundos à velocidade 5.

6. Deitar a massa numa forma, untada com manteiga e farinha.

7. Levar ao forno durante cerca de 30 minutos.

8. Retirar, desenformar e deixar arrefecer.

INGREDIENTES

- 120G DE AÇUCAR MASCAVADO
- 200G DE FARINHA
- 200G DE MANTEIGA
- 4 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA E FARINHA PARA UNTAR