

# BOLO DE CURGETE



## CONFEÇÃO

1. Bater os ovos, com o açúcar (vel6 5min).

---
2. Adicionar o óleo e a pitada de sal e na mesma velocidade mais 2 minutos (vel6 2min).

---
3. Adicionar a curgete, e a raspa de limão e por mais dois minutos (Vel6 2min).

---
4. Peneirar os ingredientes secos (farinha, fermento e canela), e juntar a massa ( Vel4 1min).

---
5. Se não ficar bem envolvido terminar com a espátula.

---
6. Deitar a massa numa forma untada e enfarinhada e vai ao forno pré-aquecido a 180°C aproximadamente um hora ou até o palito sair seco.

---
7. PS: Na época das nozes adiciono 1 chávena dr nozes picadas

---

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1,5 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CHÁ DE RASPA DE LIMÃO
- 2 CHÁVENAS DE CURGETE RALADA (PODE SER COM CASCA)
- 2,5 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- ACESSÓRIO BATEDOR