

BOLO DE NESTUM COM MEL



CONFEÇÃO

1. Colocar o açúcar e os ovos na taça, munida do acessório batedor e sem tampa pequena de vapor. Programar 10 minutos em velocidade 8.
2. Ligar o forno a 180 graus. Untar uma forma de 20 cm de diâmetro com desmoldante ou com manteiga e farinha.
3. Juntar o leite e o óleo e programar 2 minutos em velocidade 8.
4. Adicionar o Nestum e mexer durante 1 minuto em velocidade 6.
5. Na velocidade 4, envolver a farinha peneirada com o fermento, durante 30 seg. Se não ficar bem misturada, finalizar manualmente.
6. Levar ao forno durante cerca de 25 minutos. Testar a cozedura antes de desligar o forno.
7. Dica: Receita original para Queques; logo, o resultado é um bolo pequeno. Para conseguir um bolo de tamanho normal, duplicar a receita e o tempo inicial para 15 minutos (os restantes tempos devem ser mantidos).
8. Nota: Adaptação à Companion da receita Queques de Nestum de Receitas Nestlé.

INGREDIENTES

- 100 GR DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 100 ML DE LEITE
- 100 ML DE ÓLEO
- 50 GR DE NESTUM COM MEL
- 150 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS