

# BOLO DE AMÊNDOA E CITRINOS SSB



## CONFEÇÃO

1. Com o batedor duplo (ou o acessório batedor simples) e sem a tampa de vapor, bater os ovos com o açúcar, em velocidade 8, durante 8 minutos.
2. Entretanto, ligar o forno a 180 graus, com ventilação, e untar uma forma (24 cm) com desmoldante ou com manteiga e farinha.
3. Adicionar, à mistura de ovos e açúcar, o sumo dos citrinos e o óleo e bater durante 2 minutos em velocidade 8.
4. Juntar o miolo de amêndoa e, na velocidade 6, bater 1 minuto.
5. Terminar, envolvendo a farinha peneirada com o fermento, na velocidade 4 por 30 segundos (se não ficar bem envolvido, retificar com a ajuda da espátula).
6. Levar ao forno por cerca de 35 minutos. Testar a cozedura com um palito. Esperar 10 minutos antes de desenformar.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR (USO METADE BRANCO E METADE AMARELO)
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO (OU MANTEIGA AMOLECIDA)
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE CITRINOS (USO LARANJA, LIMÃO E TANGERINA)
- 1 CHÁVENA DE MIOLO DE AMÊNDOA MOÍDO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- (1 CHÁVENA = 250ML)