

BOLO DA TEIXEIRA/ PÃO PODRE



INGREDIENTES

- 500G DE FARINHA DE TRIGO
- 500G DE AÇÚCAR AMARELO
- 300ML DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER (SOPA) DE CANELA
- RASPA DE 1 LIMÃO OU LARANJA
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 4 OVOS

CONFEÇÃO

1. Pré -aqueça o forno a 180°

2. Com a lâmina de amassar/triturar misturar a farinha, o fermento e o açúcar na velocidade 4 durante 1 minuto

3. Juntar a água morna e mexer na velocidade 6 durante 2 minutos.

4. Acrescentar as raspas de limão ou laranja,

5. os ovos e a canela e mexer na velocidade 8 durante 2 minutos

6. Untar assadeira com manteiga e polvilhar farinha.

7. Assar em forno pré aquecido a 180º durante 40 minutos.

8. Verifique a cozedura usando o teste do palito

9. Desenforme ainda morno

10. Receita adaptada à cici do site de sobremesas de Portugal

11. Fonte: <https://www.sobremesasdeportugal.pt/bolo-da-teixeira/>
