

# BOLO DE NOZ



## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 AÇÚCAR
- 150G FARINHA
- 200 G NOZ
- MEIA CHÁVENA OLEO
- 1 CHÁVENA LEITE
- 200 G NOZES EM PEDAÇOS PARA MISTURAR NA MASSA

## CONFEÇÃO

1. Nota: Os 200g de noz são para triturar em farinha na hora. Usei a mini taça. Mas pode ser usada outra picadora.

---

---
3. Acessório batedor

---
4. Bater açúcar e ovos inteiros na velocidade 8 por 8 minutos.

---
5. Adicionar o leite e o óleo e bater na velocidade 8 por 2 minutos.

---
6. Adicionar a farinha de noz (previamente triturada) e programar velocidade 6 por 2 minutos.

---
7. Adicionar a farinha de trigo e misturar na velocidade 4 por 30 segundos. Se necessário acabar de envolver com espátula.

---
8. Envolver as nozes picadas.

---
9. Levar ao forno pre aquecido a 180° por cerca de 40 minutos. Fazer teste palito antes de retirar.

---