

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.
