

# BOLO DE PÊSSEGO



## INGREDIENTES

- 80 G DE FARINHA DE ARROZ
- 80 G DE AMIDO DE MILHO
- 50 G DE FÉCULA DE BATATA
- 2 C. CHÁ, DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 200 G DE AÇÚCAR
- 4 OVOS MÉDIOS
- 50 G DE COCO RALADO
- 50 G DE ÓLEO DE COCO
- 300 G DE PÊSSEGOS, CORTADOS EM PEDAÇOS

## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

---
2. Coloque na taça com o acessório batedor, o açúcar e os ovos e bata programando 4 min/40°C/Vel 6.

---
3. De seguida, programe mais 3 min/vel 5, mas sem temperatura.

---
4. Adicione o óleo de coco e os pedaços de pêsego e programe 20 seg/vel 4.

---
5. Finalmente, adicione a mistura de farinhas, a pitada de sal e o coco ralado e misture por 1 minuto/vel 3.

---
6. Coloque a massa na forma (usei a forma Torta Canelada da Metalúrgica), distribua por cima mais uns pedaços de pêsego e polvilhe com mais um pouco de coco ralado.

---
7. Leve ao forno a cozer, por cerca de 40/45 minutos.

---
8. Sirva ainda morno, decorado a gosto.

---