Sobremesas

BOLO FOFO DE BOLACHA LOTUS

Receita de Fã
Fácil
---
12 Doses

INGREDIENTES

- 5 COLHERES DE SOPA DE CREME DE BOLACHAS LOTUS
- (OU 3 DE NUTELLA E 2 DE CREME DE BOLACHAS LOTUS P.EX.)
- 3 OVOS
- 150G DE AÇÚCAR
- 125 G DE MANTEIGA AMOLECIDA (UTILIZEI VAQUEIRO LIQUIDA)
- 50G DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. 1.Aquecer o forno a 180°.

3. 2. Colocar no copo do Compagnion munido do acessório batedor, os ovos e o açúcar e bater vel. 5 durante 2 minutos até obter um creme esbranquiçado.

5. 3. Colocar o acessório de amassar no copo. Juntar todos os restantes ingredientes ao creme anterior e programar P3 massas.

7. 4. Colocar a mistura numa forma (eu utilizei de silicone) e levar ao forno durante 35-40 minutos.