

# BOLO LÊVEDO



## CONFEÇÃO

1. colocar na moulinex cousine o leite, açúcar, manteiga e sal. programa 3min 40° velocidade 4
2. adicionar os ovos, 10 seg velocidade 4.
3. adicionar a farinha e o fermento e fazer o programa pastry P1.
4. dividir em porções (+/- 10) e aguardar 30min.
5. numa frigideira colocar um pouco de farinha e em lume brando colocar as bolas e achatando-as com a ajuda da espátula.

## INGREDIENTES

- 200ML DE LEITE
- 125GR DE MANTEIGA
- 125GR DE AÇÚCAR
- 500GR DE FARINHA 65
- 25GR DE FERMENTO PADEIRO
- 2 OVOS
- SAL Q.B.