

# BOLO DE NATAS



## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 250 G DE FARINHA
- 100G DE MARGARINA
- 1 PACOTE DE NATAS

## CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor bater as claras em castelo na velocidade 7 durante 5 minutos.

---
2. Reservar.

---
3. Mudar para a lâmina para amassar e juntar as gemas com o açúcar e misturar até ficarem brancas.

---
4. Juntar a manteiga, as natas e a farinha e misturar durante 12 segundos.

---
5. Juntar as claras em castelo e misturar mais 10 segundos.

---
6. Untar uma forma com manteiga e polvilhar com farinha e verter a massa para o seu interior.

---
7. Levar ao forno cerca de 30 minutos a 200 graus em forno a gás.

---