

Bolo de baunilha e azeite

Ingrédients

- 4 ovos
- 135g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 70g de azeite de oliva
- 175g de farinha
- 7g de fermento em pó

Préparation

1. Nova semana, novo bolo!
2. Este é muito, muito simples e rápido de fazer. A combinação de baunilha e azeite de oliva sempre funciona bem, e resulta em um bolo muito macio que se conserva bem por vários dias, desde que seja bem embalado em filme plástico ao sair do forno.
3. Finalmente, se preferir bolos mais úmidos, também pode embebê-lo em uma calda de baunilha quando sair do forno. Material: Forma para bolo Batedor Ingredientes: Usei a baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Bata os ovos com o açúcar e as sementes da fava de baunilha.
5. Incorpore o azeite de oliva, depois a farinha e o fermento em pó previamente peneirados.
6. Despeje a massa na forma de bolo previamente untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 45 minutos.
7. Deixe amornar, então desenforme o bolo e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com