

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

3 ovos
150g de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de café de sal fino
260g de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó
200 ml de leite
60 ml de brandy
Açúcar para polvilhar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a margarina, o açúcar e o sal.
Bata tudo muito bem.
2. Depois de tudo bem misturado, junte os ovos um a um sem parar de bater.
Depois de bater um pouco, retire as varas.
3. Junte a farinha e mexa muito bem com a colher de pau.
Junte o fermento e mexa.
Adicione o brandy e misture.
Aos poucos, junte o leite sem parar de mexer.
4. Coloque a massa numa forma tipo bolo inglês, untada com bastante margarina e polvilhada com açúcar.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 160° e deixe cozer durante 40 minutos.
Quando estiver cozido, retire do forno.
Desenforme e polvilhe com açúcar.
Sirva o bolo quente, acompanhado de manteiga para barrar.

Custo: 1.00 € ; Custo por fatia: 0.12 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-das-5-a-12564/>