

Hortifruti União na cozinha

Bolo de Pinhão

- 1 xícara (chá) de pinhão (cozido e descascado)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1/4 xícara (chá) de óleo
- 1 colher de fermento em pó



Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador, bata o pinhão, as gemas, o óleo e o açúcar.

Em uma tigela, coloque a farinha e adicione o creme batido no liquidificador.

Por último acrescente as claras em neve, o fermento e misture delicadamente.

Asse em uma forma untada e enfarinhada, com o forno médio por 40 minutos.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 1 hora