

Bola de bacon e tomate seco

INGREDIENTES

3 ovos
90 g azeite
100 g leite
180 g farinha, tipo 55
1½ c. chá de fermento p/ bolos
50 g tomate seco, previamente demolido e escorrido
100 g bacon em cubos
2 c. chá de sementes de sésamo
½ c. chá de pimenta
Manteiga q.b. p/ untar

PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque no copo os ovos, o azeite e o leite e programe **15 seg/vel 5**.
3. Adicione a farinha e o fermento e programe **5 seg/vel 3**.
4. Adicione o tomate bem escorrido, o bacon, as sementes de sésamo e a pimenta e envolva com a ajuda da espátula.

5. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma tipo bolo inglês de aprox. 31x12x7 cm e coloque o preparado. Leve ao forno a 180°C cerca de 40 minutos.



Forma tipo bolo inglês 31x12x7cm



Tempo Bimby • 20 Seg
Tempo total • 45 Min



Aprox.
400 g



Fácil



Valores nutricionais por 100 g

Calorias: 308 Kcal | Proteína: 8 g
Gordura: 23 g | Hidratos de carbono: 18 g