

## Bolo de 1 ovo

### INGREDIENTES

1 ovo  
30 g manteiga à temperatura ambiente  
250 g açúcar  
250 g leite  
Raspa de ½ limão  
200 g **Farinha Branca de Neve Super Fina**, tipo 55  
1 c. chá de fermento em pó p/ bolos  
1 c. sopa de canela em pó (opcional)  
Manteiga q.b. p/ untar  
Farinha q.b. p/ polvilhar

### PREPARAÇÃO

**1.** Pré-aqueça o forno a 180°C.  
**2.** Coloque no copo o ovo e a manteiga e programe **1 min/37°C/vel 3**.  
**3.** Coloque a "borboleta", o açúcar, o leite e a raspa de limão e bata **4 min/vel 3**.  
**4.** Sem a "borboleta", adicione a farinha, o fermento e a canela e envolva **5 seg/vel 3**.  
**5.** Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma de coroa e deite o preparado. Leve ao forno a 180°C cerca de 25 minutos.



**Tempo Bimby** • 5 Min  
**Tempo total** • 35 Min



6 Doses



Fácil



**Valores nutricionais por dose**

Calorias: 386 Kcal | Proteína: 6 g  
Gordura: 9 g | Hidratos de carbono: 71 g