

## - Bolo de Dióspiros e Nozes -

### Ingredientes:

- 3 dióspiros
- 50g de nozes
- 2 colheres/chá canela
- 200g farinha T55
- 1 colher/chá de fermento em pó
- 100g. óleo vegetal
- 150g. açúcar amarelo
- Sumo de 1 Laranja
- 3 Ovos



### Modo de preparação:

Cortar os dióspiros aos cubos e envolver com uma colher de chá de canela.

Bater os ovos até estarem “fofos”, juntar o açúcar e bater até obter um creme. Juntar o sumo de laranja e o óleo. Adicione, depois, a farinha previamente misturada com o fermento e a canela.

Unte uma forma com manteiga e farinha.

Colocar na forma metade do preparado, a seguir os dióspiros e por fim o restante do preparado.

Levar ao forno, previamente aquecido a 180°, durante aproximadamente 40 min.