Bolo de pasta de amendoim

Ingredients

3 ovos

4 colheres de sopa de pasta de amendoim (150 gramas)

1 xícara de chá de água (240 ml)

6 colheres de sopa de açúcar demerara (130 gramas)

1 xícara de chá de farinha de aveia (80 gramas)

1 xícara de chá de farinha de trigo integral (120 gramas)

1 colher de chá de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Preparo

Reúna os ingredientes para preparar a massa desse bolo delicioso;

No liquidificador desligado, coloque os ovos, a pasta de amendoim e a água. Ligue-o e bata até a mistura ficar bem homogênea;

Em seguida, acrescente o restante dos ingredientes (açúcar demerara, aveia e farinha), com exceção do fermento e deixe bater até tudo misturar bem;

Desligue o liquidificador, abra a tampa e adicione o fermento. Mexa delicadamente com uma colher apenas para incorporar;

Despeje em uma forma (redonda de 23 cm de diâmetro) untada com manteiga e enfarinhada. Asse em forno a 180°C por cerca de 40 minutos;