

BOLO DE LAVANDA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:

CALDA:

240 g de açúcar

1 colher de sopa de sementes de lavanda

225 g de manteiga sem sal

5 ovos

220 g de farinha de trigo

10 g de fermento em pó químico

Calda: 150 ml de água

1 colher de sopa de sementes de lavanda

20 g de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: {TITLE}

Bata a manteiga com o açúcar e a lavanda até ficar esbranquiçado.

Junte as gemas dos ovos uma a uma.

Junte a farinha e o fermento batendo bem levemente, apenas misturando.

Acrescente as claras batidas em neve aos poucos e misture.

Coloque para assar em forma com furo central em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

CALDA:

Calda: Faça um chá da lavanda fervendo por alguns minutos.

Coe e acrescente o açúcar.

Deixe ferver até começar a caramelizar.

Coloque sobre o bolo já desenformado.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31642-bolo-de-lavanda.html>