

BOLO SIMPLES



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 100 + 50 GR DE AÇÚCAR
- 120 GR DE FARINHA
- 30 GR DE MAÍZENA
- 1 C.C BEM CHEIA DE FERMENTO QUÍMICO

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.

2. Separar as gemas das claras.

3. Colocar as claras de ovo na cuba, com o batedor e bater de 6 a 8 minutos, na velocidade 8 até estarem em castelo. A meio, quando as claras já estiverem a fazer "espuma", acrescentar, através da tampa doseadora 100 gr do açúcar.

4. Entretanto, colocar numa tigela grande as gemas com os 50 gr de açúcar restante. Bater com uma vara de arames até a preparação estar mais clara.

5. Juntar as claras à preparação e misturar, delicadamente, com uma espátula.

6. Peneirar, num recipiente, a farinha, a maizena e o fermento.

7. Acrescentar a mistura da farinha ao preparado anterior e misturar com a espátula.

8. Num tabuleiro coberto com papel vegetal, colocar um círculo extensível de pastelaria (de 20 cm), com as paredes forradas com papel vegetal acima da sua altura (o bolo cresce muito). Pode também usar-se uma forma de fundo amovível. Deitar a massa na forma e cozer cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer e usar ou servir.

10. Receita adaptada da receita "Biscuit aux oeufs", do livro Pâtisserie, de Christophe Felder.

12. Este bolo serve como base para outros bolos: bolos recheados, bolo de morango, bolo tiramisu ou como bolo simples. Pode cortar-se em 2 ou 3 partes. Se usar só 1 parte, pode congelar o resto. Se for para rechear, corte em 2 ou 3 partes iguais, tirando sempre a "crosta" de cima.
