

BOLO DE CLARAS



INGREDIENTES

- 8 CLARAS
- 180 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 100 GR DE MANTEIGA
- 2 COLHERES CHÁ DE FERMENTO
- AROMA DE LIMÃO
- RASPA DE LIMÃO E SUMO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180 graus.

2. Derreter manteiga no microondas.

3. Na taça da CC colocar acessório batedor com as claras vel 7 / 8 minutos sem bocal. Passados 4 minutos adicionar açúcar deixar terminar programa.

4. Programar vel 7/ 1 minutos e pelo bocal adicionar a manteiga e aroma de limão, raspa, sumo.

5. Numa taça colocar farinha e fermento mexer.

6. Envolver a farinha no preparado de claras a com vara de arame.

7. Levar ao forno numa forma untada e polvilhada com farinha cerca de 30 minutos.

8. Não é um bolo muito grande...
