Doces e Compotas

BOLO DE CLARAS COM ERVA DOCE

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
6-11 Doses

INGREDIENTES

- 5 CLARAS
- 80 G MANTEIGA
- 155 G AÇÚCAR
- 270 G FARINHA COM FERMENTO
- 150 G LEITE
- 1 COLHER DE SOPA ÓLEO
- 1 C SOBREMESA ERVA DOCE
- Q.B. SAL
- 1 COLHER DE CHÁ FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180ºC
2. Coloque as claras no copo, e bata com a borboleta 4min/35*C /vel.6, quando estiver a terminar adicione uma pitada de sal, retire e reserve.
3. No copo limpo e bem seco, coloque o açúcar e manteiga e bata 10s/vel.8
4. Adicione os restantes ingredientes e bata mais 20 s/vel.6
5. Adicione a massa obtida às claras reservadas e envolva com a ajuda de uma vara de arames.
6. Coloque o preparado numa forma de buraco untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno durante cerca de 45 minutos.