

# BOLO DE CLARAS E AZEITE



## INGREDIENTES

- 5 CLARAS
- 2 IOGURTES SABOR DE MANGA
- 2 1/2 COPOS DE AÇÚCAR
- 3 COPOS DE FARINHA
- 1 COPO DE AZEITE EXTRA VIRGEM
- 1 C. SOBREMESA, DE FERMENTO ROYAL
- RASPA DE UM LIMÃO
- 1 C. SOPA DE SEMENTES DE PAPOILA (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

1. Comece por bater as claras com um copo de açúcar , com o acessório batedor vel.7/5 min.

---
2. Retire e reserve.

---
3. Sem lavar a taça, coloque agora a lâmina amassar/triturar, deite o restante açúcar e os iogurtes e misturar 20 seg./Vel.6.

---
4. Juntar a farinha, as sementes de papoila e o fermento e programar 15 seg./Vel.6.

---
5. Seleccionar agora o programa massas P3, enquanto deita o azeite em fio.

---
6. Por fim, envolver delicadamente as claras na massa (este passo fiz à mão).

---
7. Leve ao forno a 180º C por cerca de 25/30 minutos.

---
8. Decorar a gosto.

---