

BOLO DE CLARAS E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 150 G DE AÇÚCAR
- 125 G DE FARINHA
- 125 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 G DE CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ
- 7 CLARAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1 LARANJA - SUMO E RASPA
- PITADA DE SAL GROSSO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a casca da laranja e pulverize 20 seg/ vel 9. Reserve. Esprema a laranja e reserve.
2. Limpe a taça e a tampa com rolo de cozinha.
3. Colocar o batedor para bater as claras com uma pitada de sal e bata em castelo bem firme durante 8 min vel 7 as claras montam-se sem a tampa de vapor para entrar ar.
4. Após montar as claras, não retire a borboleta. Adicionar o açúcar e programar 5 min vel 5 para fazer merengue.
5. Ligue o forno a 180º C.
6. Em seguida, colocar a manteiga e programar 3 min/ 60º C/ vel 4.
7. Adicionar os restantes ingredientes - farinha, fermento, chocolate/cacau, raspa e sumo de laranja - e envolver 2min / vel 4.
8. Colocar numa forma previamente untada (e polvilhada com chocolate em pó) e levar ao forno durante cerca de 30 minutos.
10. Receita inspirada de:
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/bolos-e-biscoitos-receitas/bolo-de-claras-e-chocolate-aproveitamento-de-claras/039xvyp5-dc25b-204695-cfcd2-2flxk4rf>