

# BOLO DE CASTANHAS



## INGREDIENTES

- 500G DE CASTANHAS COZIDAS, EM PURÉ
- 5 OVOS
- 250G DE AÇÚCAR
- 100G DE MANTEIGA
- 2 COLHERES CHÁ DE FERMENTO EM PÓ (ROYAL)

## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Bater as claras em castelo em velocidade 4 por 3 minutos e reservar.

---
2. Acessório picador. Velocidade 12 pelo tempo necessário até desfazer as castanhas em puré. Reservar.

---
3. Trocar para o acessório batedor, (não é necessário lavar a taça) e bater o açúcar com as gemas durante 5 minutos na velocidade 4.

---
4. Juntar a manteiga e bater mais 1 minuto na mesma velocidade. Retirar o acessório e com a espátula envolver o puré de castanha e o fermento.

---
5. Envolver delicadamente as claras reservadas.

---
6. Vai a cozer em forno pré aquecido a 170 graus. Controlar a cozedura com um palito.

---
7. Receita de Anabela Rodrigues

---