

BOLO DE CLARAS E COCO



INGREDIENTES

- 250 GR DE AÇÚCAR (FIZ COM 180 GR)
- 125 GR DE FARINHA DE TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 125 GR DE MANTEIGA SEM SAL (TEMPERATURA AMBIENTE)(OU DERRETER UM POUCO NO MICROONDAS)
- 80 GR DE AMÊNDOA (USEI 100 GR DE COCO)
- 7 CLARAS DE OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ FERMENTO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR PILÉ (EM PÓ) NÃO USEI NINGUÉM APRECIA

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C
2. Com o acessório batedor colocar as claras e bater na vel 7/7 minutos, sem tampa de vapor. Reservar.
3. Sem lavar a taça colocar o açúcar com a manteiga na vel 6/ 4 minutos, sem tampa de vapor.
4. Adicionar o coco, farinha com o fermento já pré envolvido e com auxilio de uma vara de arames envolver bem alternado com as claras em castelo com cuidado..
5. Colocar numa forma untada com spray e levar ao forno a cozer fazer teste do palito o meu demorou 30 minutos.
6. Decorar com açúcar em pó.
7. Caso prefiram utilizar a amêndoa ela é só colocada por cima do bolo quando for ao forno meia triturada (não em farinha)
8. Fonte:
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/11/bolo-de-claras-e-coco.html>