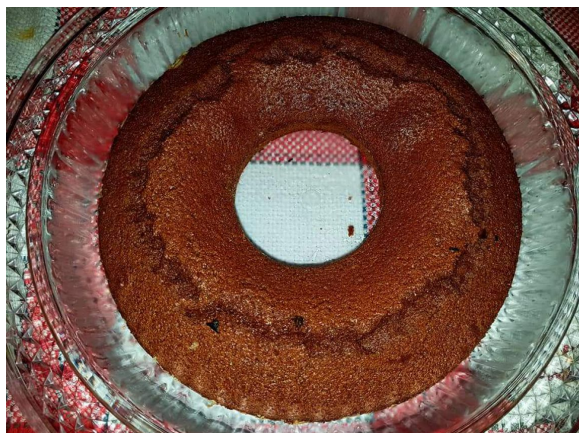


BOLO DE CLARAS COM CHOCOLATE E LARANJA



INGREDIENTES

- 10 CLARAS
- 130 GR MANTEIGA
- 210 GR AÇÚCAR AMARELO
- 100 GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 200 GR DE FARINHA
- 1 C. CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 LARANJA (RASPA E SUMO)

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o acessório batedor, bater as claras na V. 7 / 10 min, retirar e reservar.

2. Lavar a taça e colocar novamente o acessório batedor na taça. Adicionar a manteiga e o açúcar, misturar na V. 5 / 5 min / 30°.

3. Adicionar o chocolate em pó, a raspa e o sumo da laranja, selecionar V. 5, 2 min.

4. Juntar a farinha peneirada e o fermento e envolver cuidadosamente (aqui já envolvo com uma vara de arames).

5. Juntar colheradas de claras e continuar a envolver cuidadosamente.

6. Deitar o preparado numa forma previamente untada com manteiga e farinha.

7. Levar ao forno 30 a 35 min a 175 °
