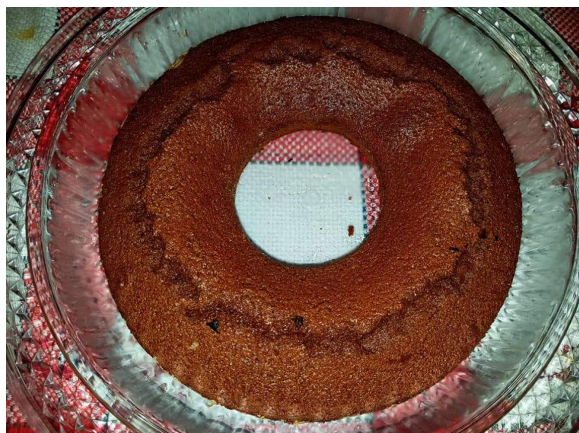


# BOLO DE CLARAS COM CHOCOLATE E LARANJA



## 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 ° 

---