Sobremesas

ANGEL CAKE (BOLO DE CLARAS)

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 10 CLARAS DE OVO
- 150 G DE MANTEIGA
- 300 G DE AÇÚCAR
- RASPA E SUMO DE 1 LIMÃO
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 250G DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Pre aqueça o forno nos 180° unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Bater as claras em castelo, juntamente com uma pitada de sal (5 min vel. 6). Retire da taça e reserve.
3. Coloque na taça a manteiga amolecida e o açúcar e bata 6 min na velocidade 6
4. Junte o leite, o sumo e a raspa do limão e bata mais um minuto na mesma velocidade.
5. Junte a farinha e o fermento peneirados e bata 30 seg. na velocidade 4
6. Retire a lamina batedora e envolva cuidadosamente as claras com a ajuda da espátula.
7. Verta na forma e leve ao forno cerca de 35 minutos
8. Pode polvilhar com açúcar antes de levar ao forno para ficar com uma cobertura estaladiça.