

# BOLO DE CLARAS COM AMÊNDOA



## INGREDIENTES

- 9 CLARAS
- 1 PITADA DE SAL
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 1 C. CHÁ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 125 GR DE FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 125 GR DE MANTEIGA DERRETIDA (USEI LIQUIDA)
- 100 GR AMÊNDOA (PICADA COM PELE)

## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça, as claras e o sal. Selecionar a V. 7, 9 minutos, sem tampa de vapor. A meio do tempo, juntar pelo buraco da tampa, o açúcar e o açúcar baunilhado.
2. Retirar a taça da Cici e retirar o acessório batedor.
3. Com uma espátula envolver cuidadosamente nas claras (sem tirar da taça), a farinha peneirada com o fermento em pó, de seguida a amêndoa picada (não é preciso tirar a pele) e por fim a manteiga.
4. Deitar o preparado para uma forma com chaminé, untada com manteiga e farinha.
5. Levar ao forno pré aquecido a 180°, durante 25 a 30 min.
6. Nota: este bolo não vai muito tempo a cozer, porque só leva claras.