

ANGEL FOOD CAKE



INGREDIENTES

- 9 CLARAS DE OVOS L
- 225GR DE AÇÚCAR
- 95GR DE FARINHA T55 SEM FERMENTO
- 1,5 C. DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 C. DE SOBREMESA (UM POUCO MENOS) DE BAUNILHA EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com o acessório batedor e sem a tampa de vapor, as claras - vel7.
2. Ao fim de 2m30s as claras devem estar em espuma, neste ponto continuar a bater e adicionar pelo orifício da tampa o sumo de limão, e de seguida o açúcar, uma colher de cada vez. Adicionar a baunilha.
3. Por volta dos 10 minutos verificar a consistência do merengue (coloquei a vara de arames dentro da taça e ao levantar o merengue formou um pequeno pico que tombou para um dos lados); se o merengue ainda não estiver nesse ponto bater mais 1 ou 2 minutos e repetir o teste.
4. Retirar o acessório batedor e envolver manualmente com a espátula, de forma delicada, a farinha previamente peneirada que é adicionada pouco a pouco.
5. Verter a massa numa forma para angel food cake, ou em alternativa numa forma não untada de buraco com o fundo forrado a papel vegetal. É muito importante não untar a forma.
6. Levar a forno pré-aquecido a 180C, durante 30 minutos (fazer o teste do palito para confirmar cozedura).
7. Retirar do forno e deixar arrefecer durante 1 hora com a forma voltada para baixo e apoiada em 2 ou 3 copos (para haver boa circulação de ar por baixo).
8. Desenformar passando uma faca nas laterais do bolo para o soltar sem esquecer a parte central. Retirar o papel vegetal do fundo do bolo. Colocar sobre uma rede poppararpara mais 30 minutos para arrefecer totalmente.
10. Tipicamente este bolo serve-se acompanhado de fruta fresca e chantilly.