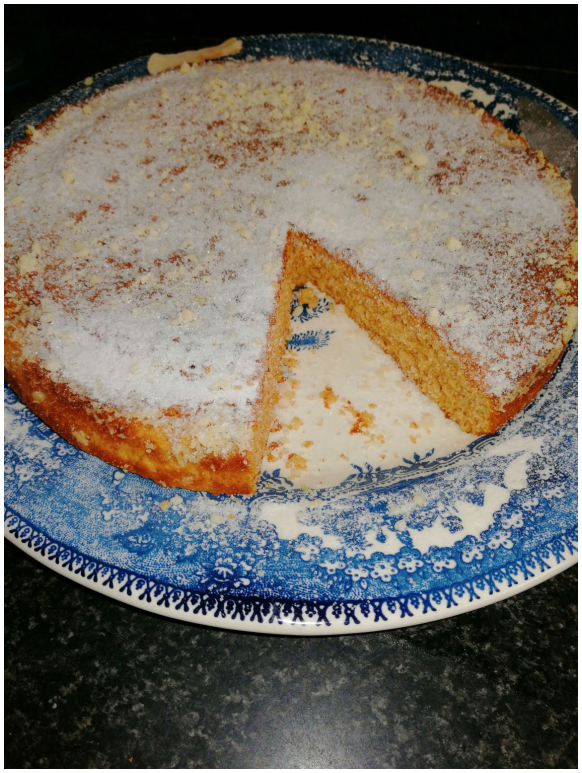
Doces e Compotas

BOLO CLARAS CANELA AMENDOA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-10 Doses



INGREDIENTES

- -2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- -1 COLHER DE SOPA DE CANELA
- -UMA CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- -1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- -UMA CHAVENA DE AÇÚCAR
- -6 CLARAS
- -MEIA CHÁVENA DE AMENDOA TRITURADA
- -AÇÚCAR EM PÓ E AMENDOAS RALADA PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. -Comece por bater as claras em castelo 5 minutos na velocidade 10 com a lâmina batedora

3. -Junte o o açúcar até obter uma mistura homogénea 2 minutos velocidade 10

5. -Deite o mel e a canela e misture cerca de 2 minutos velocidade 10.

7. - Adicione a farinha misturada com o fermento em pó e bata 3 minutos velocidade 8

9. -Adicione a amêndoa e bata 1 minuto velocidade 10

11. -Deite o preparado na forma previamente untada e polvilhada com farinha e leve ao forno cerca de 25 minutos (o tempo depende do forno).