

# BOLO DE CLARAS

## INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

4 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 pitada de sal

1 xícara mais 3 colheres de sopa de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de óleo vegetal

5 claras batidas em neve

Raspas de casca de um limão grande ou de uma laranja

## MODO DE PREPARO

Peneire a farinha junto com o fermento e reserve numa tigela.

Em outra, bata a manteiga e o açúcar até ficar fofo (se estiver difícil de bater vá acrescentando as colheres de leite).

Acrescente ao poucos a mistura de farinha/fermento intercalando com o leite. Bata até ficar homogêneo.

Retire da batedeira e acrescente as raspas de limão, a colher de óleo e as claras em neve. Mexa delicadamente.

Coloque em fôrma média, untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno pré-aquecido por uns 40 min. (180°C a 200°C, dependendo do seu forno).

Não abra o forno antes de 35 minutos.

Teste o ponto com um palito, se sair limpo, está assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32709-bolo-de-claras.html>