

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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