

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32709-bolo-de-claras.html>