

BOLO DE ÁGUA

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

5 ovos
330g de açúcar
Raspa de 1 limão
320g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
250 ml de água



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-agua-26740/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras
Junte o açúcar às gemas e bata muito bem.
Enquanto bate, adicione a raspa de limão.
Aos poucos e alternadamente, a água e a farinha.
Por fim, adicione o fermento e bata tudo.
2. Bata as claras em castelo bem firmes.
Envolva cuidadosamente as claras com a massa.
3. Coloque a massa numa forma de bolo com buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Leve ao forno previamente aquecido nos 170° e deixe cozer durante 50 minutos.
Depois do bolo cozido, retire e desenforme.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!