

BOLO DE CAFÉ E MEL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

3 ovos grandes ou 4 médios
160g de açúcar
125 ml de mel
80 ml de azeite
200 ml de café forte, morno
Canela em pó
370g de farinha de trigo fina com fermento



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.17 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-cafe-mel-32547/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte o açúcar às gemas e bata até que fique uma gemada.
2. Enquanto bate, junte aos poucos o azeite, o mel, 1 colher de chá de canela em pó e a farinha alternada com o café.
Bata muito bem até que a massa comece a fazer bolhas.
3. Bata as claras em castelo bem firmes.
Envolva as claras com a massa.
4. Coloque a massa numa forma com buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer durante 35 minutos.
Antes de retirar o bolo do forno, verifique com um palito se está cozido.
Depois de cozido e desenformado está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com