

BOLO DE CHILA COM NOZES

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

2 chávenas de chá de doce de chila (gila)
150g de nozes picadas
8 gemas
3 ovos
150g de açúcar
100g de farinha
1 clara
150g de açúcar em pó
Limão q.b.
Margarina para untar
Papel vegetal para forrar



PREPARAÇÃO

Unte uma forma com margarina, forre com papel vegetal e unte novamente.
Numa tigela, junte as gemas, os ovos e o açúcar.
Bata até ficar um creme fofo.
Junte o doce de chila (gila), as nozes e a farinha. Envolver bem sem bater.
Coloque o preparado na forma. Leve ao forno a cozer nos 150° durante 1 hora.
Depois de cozido, desenforme para um prato.

Para a cobertura (Opcional):
Numa tigela, bata a clara e aos poucos junte o açúcar em pó.
Por fim, junte gotas de limão até ficar um creme liso e brilhante.
Barre o bolo com a cobertura.

Custo: 8.00 € ; Custo por fatia: 0.66 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-chila-nozes-1310/>