



Bolo de batata-doce e erva-doce



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 15 Minutos
Tempo de Cozedura: 40 Minutos
Pronto em: 55 Minutos
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

- 150 gr de açúcar
- 40 gr de margarina
- raspa de 1 citrino (limão ou laranja)
- uma colher de erva-doce em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 150 gr de farinha
- 200 gr de batata-doce em puré
- 5 ovos

Preparação:

Passo 1: Misture o açúcar, a margarina, a raspa do citrino e a erva-doce, amassando bem até ligar.

Passo 2: Junte o puré de batata-doce e as gemas e bata muito bem até obter um creme fofo.

Passo 3: Vá adicionando a farinha e o fermento, mexendo bem a fim de incorporar bem todos os ingredientes.

Passo 4: Bata as claras em castelo e envolva-as delicadamente na massa.

Passo 5: Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha, e entretanto aqueça o forno a 180°C.

Passo 6: Deite a massa na forma e leve ao forno a cozer durante cerca de 40 minutos, e vá vendo se está realmente cozido, enfiando um palito no centro do bolo, até este sair limpo e seco.

Passo 7: Retire o bolo do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme.

São Paulo, SP, 31 Março de 2019

Mkmouse