

Bolo de Anjo de Moca



Ingredientes: 100 grama de farinha
1.5 chávena de açúcar
0.25 chávena de cacau
12 unidade de ovos (grandes)
1 colher de chá de creme de tártaro
0.25 colher de chá de sal
2 colher de sopa de café instantâneo
2 colher de sopa de água quente
1.5 colher de chá de extracto de baunilha
1.5 colher de chá de sumo de limão

Instruções de preparação:

Numa pequena tigela, misture bem a farinha, 3/4 de taça de açúcar e o cacau. Num pequeno copo, dissolva o café instantânea na água quente. Separe as claras dos ovos e bata-as num recipiente suficientemente grande (atenção: elas vão crescer!). Quando estiverem já espumosas, adicione o creme de tártaro e o sal. Continue a bater um pouco mais, endurecendo ligeiramente, e aí acrescente o açúcar restante (uma colher de sopa de cada vez), e continue a bater até atingir as claras em castelo. Nessa altura adicione a baunilha, o sumo de limão e o café já dissolvido, e misture bem. Adicione em seguida a mistura da farinha às claras, 1/3 de taça de cada vez e muito suavemente. Certifique-se que os ingredientes ficam devidamente distribuídos. Coloque então as claras numa forma, comprimindo-as para se certificar que não ficam bolhas de ar. Deixe cozinhar no forno pré-aquecido a 180°C durante 40 a 50 minutos.

Sugestões Adicionais: