

BOLO DE MEL E AZEITE

Bolo de inspiração Alentejana, ideal para partilhar entre amigos e família.

TEMPO DE PREPARAÇÃO:	TEMPO DE COZEDURA:	PESSOAS	DIFICULDADE
20 M	40 M	6 – 8 PAX	FÁCIL

INGREDIENTES

100 gr. de açúcar
2,5 dl de Mel
250 ml de Azeite Virgem Extra Monte das Presas
1 colher de chá de canela
½ colher de chá cravinho em pó
½ colher de chá fermento em pó
250 gr. de farinha de trigo
Raspa de 1/2 Limão
6 Ovos
½ cálice de aguardente



PREPARAÇÃO

1.º	Deite num recipiente as gemas dos ovos e o açúcar e mexa muito bem, posteriormente junte pouco a pouco o azeite, o mel, a canela, o cravinho em pó, a raspa de limão e a aguardente.
2.º	Junte a farinha e o fermento e bata muito bem.
3.º	Com as claras dos ovos, faça claras em castelo, e adicione-as ao preparado envolvendo tudo muito bem.
4.º	Vaze o preparado numa forma redonda untada preferencialmente com azeite, tapada com uma folha de alumínio ou de papel vegetal untadas, e leve ao forno, previamente aquecido a 200º C.
5.º	Passados 35 minutos retire a folha e deixe ficar no forno, após 5 minutos verifique se o bolo já está cozido, se estiver retire.

DICAS

Bolo com tempo de cozedura prolongado, devendo ser vigiado.

Não desenforme o bolo logo quando sai do forno, deixe arrefecer um pouco e só depois retire o bolo da forma.

Se desejar, poderá regar o bolo com mel aquecido, devendo previamente antes de regar o bolo picar o bolo com um garfo.