

# WORKSHOP “ALIMENTAÇÃO ARCO ÍRIS”

## BOLO DE FÉCULA DE BATATA



### INGREDIENTES

8 ovos  
240 g de açúcar  
160 g de fécula de batata  
Sal  
Creme vegetal

### UTENSÍLIOS

2 Taças  
Batedeira  
Vara de arames  
Peneira  
Forma de bolo  
Papel vegetal

### PREPARAÇÃO

1. Pré - aquece o forno a 180°C.
2. Unta uma forma de bolo com creme vegetal, reveste com papel vegetal, e unta novamente com o creme vegetal.
3. Bate as claras em castelo com uma pitada de sal e reserva.
4. Num outro recipiente adiciona o açúcar e as gemas e bate até obteres um creme clarinho e fofo.
5. Com a ajuda da vara de arames, envolve as claras em castelo no preparado anterior.
6. Por fim, adiciona a fécula de batata previamente peneirada.
7. Deita a mistura na forma de bolo e leva ao forno a cozer durante aproximadamente 15 minutos.