

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP

Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airosa
Confreiras da Confraria da Gastronomia
Macaense

Colaboradora: Natércia L. Silva

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 04 de Agosto de 2013



BOLO DE MANTEIGA

Henriqueta de Oliveira da Silva

INGREDIENTES

- 300 grs. de manteiga em lata marca Aviação
- 300 grs. de açúcar
- 06 ovos (cada 100 grs. – 02 ovos)
- 300 grs. de farinha de trigo (peneirada)
- 02 colheres de chá de fermento (pó Royal)
- 01 copo de leite (250 ml)

MODO DE PREPARO:

- Bater a manteiga com açúcar até dissolver bem. Colocar as gemas 02 de cada vez e continuar a bater até formar um creme.
- Peneirar a farinha de trigo e o pó Royal colocando no creme e bater levemente para não espalhar. Juntar o leite aos poucos.
- As claras são batidas separadamente com uma pitada de sal até formar “picos duros” ou neve. Em seguida, misturar na massa aos poucos.
- Levar a massa em uma forma untada com manteiga e enfarinhada para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos.
- Costumo levar a forma ao forno previamente coberta com papel alumínio e retirá-lo após 20 minutos aproximadamente.