

Número	06	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DE MEL (Bragança)				

Bolo de mel (Bragança)

Ingredientes:

- 5 ovos
- 100 g de açúcar
- 125 g de farinha
- 1 dl de mel
- 1 dl de azeite
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 limão

Modo de preparação:

Batem-se as gemas com o mel, a canela e a casca do limão ralada. Junta-se o azeite em fio e bate-se como para maionese. À parte, batem-se as claras em castelo com umas gotas de sumo de limão. Aos poucos, mistura-se o açúcar, em pequenas porções e bate-se muito bem até ficar como suspiro. Mistura-se o preparado anterior e põe-se a farinha, envolvendo sem bater. Deita-se a mistura em forma redonda untada com manteiga e leva-se a forno quente a cozer.