

Número	07	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLO DE MEL DO CONVENTO DE SÃO BENTO (Porto)</b>				

## **Bolo de Mel do Convento de S. Bento (Porto)**

### **Ingredientes:**

- >500 gr de açúcar
- >15 gemas
- >15 claras
- >2,5 dl de azeite
- >250 gr de mel
- >550 gr de farinha c/fermento
- >5 gr de canela +/-
- >raspa de 1 limão

### **Modo de preparação:**

Bater as gemas com o açúcar, junte o mel e o azeite volte a bater até obter uma massa homogénea, junte a raspa do limão e a canela. Bata as claras em castelo e junte alternadamente com a farinha á mistura envolvendo bem sem bater.

Cozer em forma untada e polvilhada com farinha ou forrada com papel de manteiga á temperatura de 180° +/-.