

Número	65	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLO DE REQUEIJÃO DO MOSTEIRO DE SÃO BENTO</b>				

## **Bolo de Requeijão do Mosteiro de S. Bento**

### **Ingredientes:**

- >300 gr de requeijão
- >300 gr de açúcar
- >7 gemas
- >3 ovos
- >75 gr de farinha c/ fermento
- >sumo de 1/2 laranja

### **Modo de preparação:**

Passar o requeijão por um passador, juntar o açúcar e misturar muito bem, junte as gemas e os ovos depois de batidos juntos, mexer bem, juntar a farinha e mexer até obter uma mistura homogénea.

Cozer em forma untada e polvilhada com farinha á temperatura de 200° +/-.

Servir frio.