

Bolo de Rapadura

Ingredientes:

1 tablete e meio de 320g (ou 6 barras piramidais de 80g) de rapadura Laje Bonita
250ml de água
4 gemas
4 claras em neve
250g de margarina
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparar:

1. Unte com margarina e enfarinhe com farinha de trigo, uma fôrma, com furo, redonda grande (24 cm de diâmetro) e reserve.
2. Em uma panela, coloque a rapadura picada e a água. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até derreter. Deixe esfriar.
3. Pré aqueça o forno em temperatura média (180°C).
4. Bata na batedeira as gemas (sem a pele) e a margarina, até formar um creme fofo e claro.
5. Sem parar de bater, junte, aos poucos, a rapadura derretida e bata até formar uma massa homogênea.
6. Retire da batedeira e adicione, misturando bem, a farinha peneirada, as claras em neve e o fermento.
7. Coloque a massa na fôrma reservada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno por cerca de 30 minutos. Retire o papel-alumínio e deixe por mais 15 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo.
8. Desinforme ainda morno, deixe esfriar e sirva em seguida.