



BOLO DE FÉCULA DE BATATA

Café de Manhã

 45 minutos

 24 porções

INGREDIENTES

- 6 unidades de ovo de galinha (270 g)
- 2 xícaras de chá cheias de açúcar refinado (340 g)
- 2 xícaras de chá de fécula de batata (320 g)
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 5 gramas de cacau, sem adição de nutrientes, pó (opcional)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Bata as claras em neve.
- 2º Acrescente as gemas peneiradas, o açúcar e o cacau (se desejado). Coloque a fécula de batata, bata bem e, por último, o fermento.
- 3º Coloque a massa em uma forma média, untada com manteiga, e leve para assar em forno preaquecido em temperatura média até que, ao espetar um palito, ele saia seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (38 g)	% DDR
ENERGIA	304 kcal	115 kcal	6 %
CARBOIDRATOS	65 g	25 g	8 %
PROTEÍNA	6 g	2 g	3 %
GORDURA	3 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	1 g	3 %
SÓDIO	111 mg	42 mg	2 %