

Bolo de Saboia (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g de açúcar refinado
- 420g de ovos (aproximadamente 8 ovos médios)
- 100g de farinha
- 100g de fécula de batata

Préparation

1. Esta é a receita de um bolo muito clássico e muito simples que ainda não estava no blog, chamado bolo de Savoie!
2. Peguei a receita no livro *La Merveilleuse Histoire des Pâtisseries* de Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Reduzi as quantidades para fazer este bolo, mas aqui estão as quantidades originais do livro abaixo.
4. A receita é super simples e rápida de fazer, e o bolo é ultra leve, se conserva bem por vários dias se você enrolá-lo em filme plástico J Ingredientes: Usei a baunilha de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Unte e polvilhe com açúcar ou farinha a forma de sua escolha.
6. Bata um ovo inteiro, emas e o açúcar até o ponto de fita: a mistura deve estar bem aerada e esbranquiçada.
7. Adicione a farinha e a fécula peneiradas, assim como a baunilha.
8. Bata as aras em neve.
9. Adicione-as delicadamente à mistura anterior com uma espátula.
10. Despeje a massa na forma (cuidado para não encher a forma até o topo, a massa vai crescer muito durante a cozedura, a minha estava muito cheia na foto), depois leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 45 minutos, ajustando conforme sua forma.
11. Desinforme, deixe esfriar e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com