

TORTA DE MEL

de Eduarda Dias

Receita

Ingredientes:

18 ovos
0,5 kg de açúcar
2 dl de mel
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de canela



Preparação:

Bater os ovos com o açúcar até obter uma mistura homogénea ficar bem misturado. Juntar o resto dos ingredientes. Colocar num tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel vegetal. Levar ao forno pré-aquecido, durante aproximadamente 30 minutos, a 170 °C.

BOLO DE MEL

de Eduarda Dias

Receita

Ingredientes:

12 ovos
0,3 kg de açúcar
0,3 kg de farinha
1,5 dl de mel
1,5 dl de azeite
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de fermento em pó
Raspa de um limão



Preparação:

Bater as gemas com o açúcar até obter um creme. Juntar em fio o azeite, o mel e depois a raspa do limão, mexendo sempre. Envolver as claras previamente batidas em castelo, alternando com a farinha, misturada com o fermento e a canela. Untar uma forma com azeite e colocar a massa. Levar ao forno pré-aquecido, durante aproximadamente 90 minutos, a 160 °C.

Bom apetite mediterrânico!