



Pousada beira mar



Bolo de batata doce e mel de engenho (12 porções)

1Kg de batata doce cozidas e amassadas
3 xícaras de açúcar refinado
4 gemas
leite puro de 1 coco
120 g de manteiga
100 g de castanhas torradas e moídas
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
2 claras em neve.

Junte a batata com todos os ingredientes.
Se ficar pesado, junte um pouco de leite de vaca.
Bata bem e coloque, por último, as claras em neve.
Forno quente em forma untada. Assar até dourar, quando desenformar colocar umas castanhas torradas por cima e mel de engenho.