

## Bolo Russo



- 6 ovos
- 150g de açúcar
- + 1 colher (de sopa) de açúcar
- 150g de farinha peneirada
- 1 colher (de chá) de fermento em pó
- margarina q.b. para untar a forma
- farinha q.b. para polvilhar
- 50g de amêndoas peladas

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo. Noutro recipiente bata as claras em castelo firme, juntando-lhes 1 colher de açúcar e continuando a bater mais um pouco. Misture o creme das gemas com o açúcar com as claras em castelo. Junte o fermento em pó e a farinha peneirada aos poucos. Mexa tudo com cuidado até estar bem ligado e despeje numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Alise a massa e espalhe as amêndoas por cima. Leve a cozer em forno moderado durante 20 a 25 minutos aproximadamente. Deixe arrefecer um pouco antes de desenformar, se desejar polvilhe o bolo com açúcar em pó.

**Receita publicada em** <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>