



Bolo de Requeijão e Pêra

## bolo de requeijão e pêra

45 min | ★★ | Doce

para 12 pessoas  
ingredientes

100 g + 50 g + 30 g de  
açúcar

80 g de Becel Cozinha

3 ovos XL

200 g de requeijão magro

1 limão

200 g de farinha

50 g de amido de milho  
Maizena

1 colher de sobremesa de  
fermento em pó

3 a 4 pêras maduras.

modo de preparação (para 12 porções)

para bolo de requeijão e pêra

1. Ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.
2. Bata 100 g de açúcar com a Becel Cozinha. Reserve as claras noutra tigela e junte as gemas ao creme anterior. Adicione o requeijão e a raspa da casca do limão e bata até a mistura estar uniforme.
3. Bata as claras em castelo bem firme com 50 g de açúcar.
4. Junte à massa a farinha, previamente misturada com o amido de milho Maizena e o fermento em pó, alternando com as claras em castelo.
5. Unte uma forma redonda com Becel Cozinha e forre o fundo com um disco de papel vegetal. Descasque e corte as peras em lâminas finas. Polvilhe o fundo da forma com o restante açúcar e cubra com as fatias de pera. Por cima deite a massa preparada e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.
6. Depois de desenformar para o prato de serviço, retire cuidadosamente o disco de papel vegetal.

Saboroso!