Bolo de mel à moda de Sagres

Ingredientes

- 250 g de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 8 ovos
- 2 dl de azeite
- ¼ l de mel
- 10 g de fermento em pó

Preparação

1. Bata as gemas muito bem com o açúcar.
2. À parte, num tacho, ponha o azeite e o mel e leve ao lume para ferver.
3. Deixe arrefecer e junte ao açúcar batido com as gemas. Misture a farinha peneirada com o fermento e por fim as claras em castelo.
4. Deite num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha, leve ao forno a cozer.
5. Depois de frio, corte aos quadrados. Também se pode cozer em forma e decore a gosto.