



ESCOLA E. B. 2,3/S Dr. DANIEL DE MATOS

“Our forests, our future”

Matemática



## Torta de mel

### Ingredientes:

8 Ovos  
500g de Açúcar  
250g de Farinha  
1 Colher de chá de Fermento em pó  
1dl de Mel

### Ingredientes para a turma (30 alunos):

24 Ovos  
1500g de Açúcar  
750g de Farinha  
3 colheres de chá de Fermento  
3dl de Mel

### Fotografia:



Juntam-se o açúcar, a farinha e as gemas. À parte batem-se as claras em castelo e juntam-se ao preparado anterior, bem como o fermento.

No fim de tudo bem misturado, verte-se a massa num tabuleiro rectangular forrado com papel vegetal e bem untado com manteiga e leva-se ao forno previamente aquecido a 180° durante 20 minutos, aproximadamente.

Retira-se do forno e desenforma-se sobre um pano. Verte-se o mel por cima da massa e espalha-se. Enrola-se com a ajuda do pano, apertando bem e deixa-se arrefecer completamente.