**Bolo de Courgette**

**Ingredientes:**

1 Courgette Grande com casca;

2 Chávenas de Açúcar;

2 Chávenas de Farinha;

2 Colheres de chá de Fermento em pó;

4 Ovos;

**Preparação:**

Passar a courgette com casca no liquidificador.

Separar as gemas das claras e bater as claras em castelo.

Bater o açúcar com as gemas e juntar a polpa de courgette, envolver tudo.

Juntar a farinha com o fermento e mexer bem.

Por fim envolver as claras cuidadosamente ao preparado anterior.

Colocar numa forma untada com margarina e levar ao forno até estar cozido.

**Mise-en-place:**