



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolo de Noz

30 min.

Fácil

Económico

16 doses

### Ingredientes

250 g de nozes raladas  
2 c. de sopa de farinha  
1 c. de sobremesa de fermento  
6 ovos  
250 g de açúcar

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 194,7 kcal | 10%* |
| Proteínas           | 4,4 g      | 9%*  |
| Lípidos             | 12,0 g     | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 17,5 g     | 7%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Misturar as nozes com a farinha e o fermento para começar a preparar o bolo de noz.
- 2 À parte bater as gemas com o açúcar numa batedeira até ficar um creme fofo e claro, juntar este preparado às nozes, mexendo bem e incorporar as claras batidas em castelo.
- 3 Levar o bolo de noz ao forno em forma untada até estar cozido (verificar com um palito).
- 4 Deixar o bolo de noz arrefecer e cobrir com chantilly ou creme de ovos.