

Sobremesas Bolos

Bolo de Amêndoa

50 min. Médio Moderado 10 doses

Ingredientes

175 g de açúcar
175 g de amêndoa
35 g de manteiga
4 ovos
2 claras de ovo
1 c. de sopa de açúcar
50 g de farinha
6 gemas de ovo
150 g de manteiga
5 folhas de gelatina
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
350 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	625,8 kcal	31%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	33,8 g	48%*
Hidratos de Carbono	52,3 g	20%*

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

Preparação

1. Triture, na picadora, a amêndoa juntamente com o açúcar.
2. De seguida, acrescente a farinha peneirada e reserve.
3. À parte, bata os ovos inteiros, até que fiquem bem firmes.

4 Amoleça a manteiga e junte-a aos ovos, alternando com a mistura de amêndoa e açúcar e as claras batidas em castelo com a colher de açúcar.

5 Divida a massa por 2 formas redondas, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.

6 Leve ao forno já quente, a 200ºC, por cerca de 25 minutos.

7 Desenforme e deixe arrefecer.

8 Recheie com o creme.

9 Para o creme: Junte ao Leite Condensado NESTLÉ as gemas e a manteiga.

10 Leve ao lume em banho-maria, mexendo sempre até engrossar.

11 Retire do lume e, em seguida, acrescente as folhas de gelatina, previamente demolhadas em água fria e escorridas.

12 Mexa até que estas se dissolvam e deixe arrefecer.

13 Por fim, envolva as Natas LONGA VIDA batidas; leve ao frigorífico, por 30 minutos ou até começar e aplique.