



Sobremesas Bolos

## Bolo de Creme Moka e Amêndoa

60 min.

Médio

Moderado

12 doses

### Ingredientes

6 ovos  
250 g de açúcar  
1/2 dl de óleo  
1/2 dl de água (morna)  
100 g de amêndoa (ralada)  
200 g de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó  
75 g de amêndoa sem pele (miolo)  
250 g de manteiga  
250 g de açúcar em pó (peneirado)  
1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
1 dl de água (morna)  
120 ml de Natas LONGA VIDA  
2 claras de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	567,0 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	31,8 g	45%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	57,9 g	22%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 190° C. Bata bem as gemas com o açúcar. Junte o óleo, a água e continue a bater, até que a massa fique cremosa.
- 2 À parte, misture a amêndoa ralada com a farinha e o fermento. Envolve-os no creme. Adicione as claras batidas em castelo.

- 3 Unte uma forma redonda com manteiga e forre-a com papel vegetal, também untado. Verta-lhe a massa e leve-a ao forno, durante 45 minutos.
- 4 Prepare o creme moka: Bata as 250 g de manteiga, com a batedeira eléctrica, até ficar cremosa.
- 5 Junte-lhe as 250 g de açúcar em pó, peneirado. Continue a bater. Dilua uma colher (sopa) de café instantâneo em 1 dl de água morna.
- 6 Adicione ao preparado anterior, batendo sempre. Bata 10 colheres (sopa) de natas e duas claras em separado.
- 7 Junte-as e misture-as ao creme anterior, com um batedor de varas. Reserve no frigorífico.
- 8 Desenforme o bolo e, depois de frio, corte-o, na horizontal. Barre com o creme moka e componha-o. Cubra-o totalmente com mais creme.
- 9 Espalhe algumas amêndoas sobre o bolo. Sirva bem fresco.