

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 567,0 kcal | 28%* |
| **Proteínas** | 7,8 g | 16%* |
| **Lípidos** | 31,8 g | 45%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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. Envolva-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.