



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

<b>Energia</b>	194,7 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	12,0 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.