



Sobremesas Bolos

## Bolo Lego

50 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

6 ovos  
200 g de farinha com fermento  
1 c. de chá de fermento  
50 ml de óleo  
50 ml de água  
150 g de amêndoa moída com pele  
PARA O RECHEIO:  
150 g de açúcar  
12 gemas de ovo  
100 ml de água  
PARA A COBERTURA:  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA bem frias  
100 g de açúcar em pó  
250 g de pasta portuguesa colorida  
500 g de pasta portuguesa branca  
smarties q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	772,3 kcal	39%*
<b>Proteínas</b>	22,5 g	45%*
<b>Lípidos</b>	51,1 g	73%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	40,2 g	15%*

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

### Preparação

1 Pré aqueça o forno a 180°. Numa taça, junte a farinha peneirada, o fermento e a amêndoa grosseiramente ralada e reserve. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

2

De seguida junte a água e o óleo mexendo sempre devagar. Adicione a farinha com o fermento e a amêndoa. Por último, bata as claras em castelo e envolva lentamente no preparado sem bater.

- 3 Unte e polvilhe uma forma redonda com um fundo falso, deite a massa e leve a cozer durante 40 min. Deixe arrefecer e depois desenforme sobre uma grelha. Corte o bolo ao meio. Recheio: Leve ao lume o açúcar com a água suficiente para cobrir e deixe ferver até fazer uma calda. Retire do lume e deixe arrefecer 2 minutos.
- 4 Entretanto junte as 12 gemas mexendo-as bem e adicione lentamente à calda. Depois leve novamente a lume baixo, mexendo sempre para engrossar, mas sem deixar ferver. Quando o creme estiver quase frio, recheie o bolo. Cobertura: Prepare o chantilly batendo as natas bem frias com o açúcar. Cubra o bolo. Com a massa de Portuguesa forme um círculo do tamanho do bolo e cubra o bolo.
- 5 Para fazer os legos, trabalhe as várias cores de massa Portuguesa até estas ficarem maleáveis e forme retângulos com cerca de 6 cm de comprimento e 3 cm de largura aplique sobre o bolo.
- 6 Por fim em cada retângulo faça 6 pingos de chantilly paralelos uns aos outros para por cima destes colocar os Smarties. Decore a base do bolo com Smarties.