

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 772,3 kcal | 39%* |
| **Proteínas** | 22,5 g | 45%* |
| **Lípidos** | 51,1 g | 73%* |
| **Hidratos de Carbono** | 40,2 g | 15%* |

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

## Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º.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.