



Sobremesas Bolos

## Bolo Moka

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

5 ovos  
150 g de açúcar  
150 g de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó  
50 g de amêndoa moída  
90 g de manteiga derretida  
4 gemas de ovo  
1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
200 g de manteiga  
100 g de amêndoa laminada  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	742,1 kcal	37%*
<b>Proteínas</b>	13,9 g	28%*
<b>Lípidos</b>	49,3 g	70%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,3 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Coloque num tacho a lata de leite condensado, fechada, cubra-a com água e deixe cozer durante duas horas. Vá acrescentando água de forma a que a lata fique sempre coberta. Se utilizar a panela de pressão uma hora é suficiente.
- 2 Prepare a massa. Deite as gemas e o açúcar num recipiente e bata até obter uma mistura clara e cremosa.
- 3 Nessa altura, misture a farinha, o fermento e a amêndoa moída e envolva este preparado no preparado anterior com cuidado para que não baixe de volume, adicione a manteiga derretida e misture bem.

- 4 Bata as claras em castelo e envolva-as delicadamente no preparado anterior. Deite numa forma untada com manteiga e leve ao forno a 200 graus durante 35 minutos.
- 5 Entretanto prepare o creme. Deite as gemas num recipiente, bata ligeiramente e leve o recipiente a banho-maria, sem parar de bater, até obter um creme fofo.
- 6 Retire a tigela do banho-maria, junte-lhe o leite condensado previamente cozido e o Nescafé dissolvido numa colher de sopa de água e misture bem.
- 7 Junte a manteiga em pequenas porções, mexendo sempre até obter um creme liso. Leve ao frio.
- 8 Quando o bolo estiver frio, corte-o ao meio e recheie-o com metade do creme. Com a ajuda de um saco de pasteleiro cubra o bolo com o restante creme.
- 9 Cubra o bolo com a amêndoa laminada e sirva.