

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 742,1 kcal | 37%* |
| **Proteínas** | 13,9 g | 28%* |
| **Lípidos** | 49,3 g | 70%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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 emvolva 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.