Sobremesas Bolos

Bolo de Batata

25 min. Fácil Económico 20 doses

Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo
500 ml de água
6 ovos
500 g de açúcar
250 g de farinha de amêndoa
1 limão grande
1 pitada de sal
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	199,6 kcal	10%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	8,1 g	12%*
Hidratos de Carbono	27,1 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180º.
2. Prepara o puré de batata seguindo as instruções na embalagem e deixa arrefecer.
3. Bate as gemas com 250g de açúcar até obteres uma mistura homogénea. Raspa a casca do limão diretamente para a mistura e de seguida adiciona o puré de batata. Bate novamente até obteres uma mistura homogénea.
4. Junta a farinha de amêndoa e mistura bem.
5. Bate as claras em castelo juntamente com uma pitada de sal. Junta as restantes 250g de açúcar em 2-3 vezes e bate até conseguires obter um merengue.

6 Junte à mistura anterior envolvendo tudo em movimentos suaves.

7 Coloca a massa final num molde retangular forrado com papel para forno. Leva ao forno durante 45-50 minutos.

8 Deixa arrefecer e polvilha com açúcar em pó.