



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°.
- 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.