



Sobremesas

Receitas de bolos

Bolo de Batata

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂️ 20 doses

Ingredientes

1 saqueta de Puré de batata MAGGI
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	214,5 kcal	11%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	8,0 g	11%*
Hidratos de Carbono	30,8 g	12%*

*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 MAGGI 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 MAGGI. 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.