Sobremesas | Sem Lactose

Bolo de Noz

30 min. | Fácil | Económico | 16 doses

Ingredientes

250 g de nozes raladas
2 c. de sopa de farinha
1 c. de sobremesa de fermento
6 ovos
250 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	194,7 kcal	10%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	17,5 g	7%*

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

Preparação

1. Misturar as nozes com a farinha e o fermento para começar a preparar o bolo de noz.
2. À parte bater as gemas com o açúcar numa batedeira até ficar um creme fofo e claro, juntar este preparado às nozes, mexendo bem e incorporar as claras batidas em castelo.
3. Levar o bolo de noz ao forno em forma untada até estar cozido (verificar com um palito).
4. Deixar o bolo de noz arrefecer e cobrir com chantilly ou creme de ovos.