



Sobremesas Bolos

Bolo Coração de Amêndoa

60 min.

Médio

Moderado

10 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 6 ovos (gemas e claras em separado)
- 200 g de açúcar
- 100 g de fécula de batata
- 1 c. de chá de fermento em pó sem glúten

PARA O CREME (RECHEIO E COBERTURA):

- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 300 ml de leite
- 3 gemas de ovo
- 100 g de açúcar
- 40 g de farinha de amido de milho
- 2 c. de chá de aroma de baunilha

PARA A DECORAÇÃO:

- 250 g de amêndoa laminada
- framboesas q.b.

Informação nutricional

Energia	455,1 kcal	23%*
Proteínas	10,4 g	21%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	50,6 g	19%*

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

Preparação

- 1 Para a massa: Bata as claras em castelo firme e reserve.
- 2 Adicione aos poucos o açúcar às gemas e bata com a batedeira (velocidade média) até obter um creme clarinho e fofo, com cerca do dobro do volume inicial (demora 10 a 15 minutos).

- 3 Acrescente ao creme anterior e alternadamente, as claras em castelo e a fécula de batata peneirada com o fermento. Vá misturando tudo muito bem com uma vara de arames, até obter uma massa bem homogénea.
- 4 Despeje a massa numa forma redonda de silicone com 23 cm de diâmetro.
- 5 Leve a massa ao forno pré-aquecido a 180°C. Deixe cozer por 30 minutos até ficar douradinho (faça o teste do palito para verificar a cozedura: espete o palito em zonas diferentes do bolo; quando o palito sair limpo o bolo está pronto, mas não o deixe cozer demais). A meio da cozedura reduza a temperatura do forno para 150°C.
- 6 Retire o bolo do forno e deixe-o arrefecer. Depois desenforme e corte o bolo ao meio para o rechear com o creme.
- 7 Para o creme: Enquanto o bolo coze, pode ir fazendo o creme. Misture o açúcar com o amido de milho, um pouco do leite e as gemas (batidas previamente com um garfo).
- 8 Leve o restante leite com as natas e a baunilha ao lume até ferver. Verta este preparado sobre a mistura anterior, mexendo sem parar.
- 9 Volte a levar ao lume até engrossar o suficiente (mexendo sempre).
- 10 Deixe o creme arrefecer um pouco antes de o aplicar no bolo.
- 11 Montagem do bolo: Ponha uma das partes do bolo no prato de servir e barre-o generosamente com o creme.
- 12 Coloque por cima a outra parte do bolo.
- 13 Cubra a lateral do bolo e a sua superfície com o creme até o gastar todo.
- 14 Entretanto, leve as amêndoas ao forno a 200° até começarem a dourar. Retirar.
- 15 Assim que estiverem frias, cobrir toda a superfície do bolo. Decorar com framboesas.