

BOLO DE AMÊNDOA E GILA



INGREDIENTES

- 500G DE AÇÚCAR
- 500G DE AMÊNDOA SEM PELE
- CASCA DE 1 LIMÃO (SÓ A PARTE AMARELA)
- 5 OVOS MÉDIOS
- 7 GEMAS DE OVO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 250G DE DOCE DE GILA
- 50G DE AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 150°C.

2. Coloque na taça a lâmina para amassar/triturar. Para obter o açúcar em pó, coloque pelo menos 150g de açúcar na taça, e programe 2 min na Vel.12. Reserve 50g.

3. Deite na taça a amêndoa e a casca de limão. Pulverize 1 min na Vel.12 e reserve.

4. Coloque na taça o acessório batedor. Adicione os ovos, as gemas, o açúcar e bata 5 min na Vel.5.

5. Troque o acessório batedor pela lâmina para amassar/triturar, adicione a amêndoa reservada, a canela e misture 45 seg na Vel.5.

6. Junte o doce de gila e envolva com a ajuda da espátula.

7. Deite o preparado numa forma de fundo removível, untada com margarina e forrada com papel vegetal untado.

8. Leve ao forno (modo tradicional) durante cerca de 1 hora e 30 minutos. Retire e deixe arrefecer.

9. Desenforme o bolo e polvilhe com o açúcar reservado.
