

BOLO DE AMÊNDOA E FIGO



CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras. Com o acessório batedor, bater as claras em castelo, 7 min, vel 7 (tirando a tampa), e reservar.
2. Com a lâmina de amassar, bater o açúcar com a vaqueiro derretida na vel 5, por 5 min. Juntar as gemas e bater novamente na vel 4, por 4 min.
3. Juntar a canela, a erva-doce, a farinha, o fermento, o leite, a raspa de limão e o vinho do Porto. Bater tudo por 4 min, na vel 4.
4. Por fim, juntar os figo e as amêndoas e misturar na vel 4, por 6 min.
5. Depois de tudo amassado, retirar o acessório e envolver as claras em castelo com o preparado.
6. Deitar a mistura numa forma, previamente untada e polvilhada com farinha, e levar ao forno a 180 °C por aproximadamente 50 min (fazer o teste do palito).

INGREDIENTES

- 500 G FARINHA (BRANCA DE NEVE)
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 350 G AÇÚCAR
- 250 G MARGARINA VAQUEIRO DERRETIDA
- 6 OVOS
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE ERVA DOCE
- 1 COPO DE VINHO DO PORTO OU AGUARDENTE
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 175 G DE FIGO SECO (OU 250 G DE FIGO SECO TRITURADO)
- 100 G DE AMÊNDOA TRITURADA (OPCIONAL: + 70 G DE NOZES)