

BOLO DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 300G AÇÚCAR
- 150G MANTEIGA DE AMENDOIM À TEMPERATURA AMBIENTE
- 150G AMENDOIM TORRADO, SEM PELE
- 2,5 DL DE LEITE
- 200G FARINHA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180º (com ventilação, se possível). Untar e polvilhar uma forma de buraco.
2. Triturar grosseiramente o amendoim (usei um liquidificador, mas pode ser feito na CC, usando a lâmina de triturar e uns segundos de "pulse"). Reservar.
3. Na taça, com o acessório batedor e sem o copo do vapor, bater as claras em castelo firme (velocidade 7, 6 minutos). Reservar.
4. Sem lavar a taça e, ainda, com o acessório batedor e sem a tampa do vapor, bater as gemas dos ovos com o açúcar, na velocidade 7 durante 12 minutos.
5. Mudar para o acessório de amassar/triturar, juntar a manteiga de amendoim, o leite, o amendoim triturado e selecionar P1 Massas (2,5 minutos).
6. A 30 segundos do fim, interromper o programa, juntar a farinha misturada com o fermento e deixar terminar o programa.
7. Envolver delicadamente, com a espátula, as claras batidas em castelo.
8. Levar ao forno por cerca de 35 minutos. A meio do tempo, cobrir a forma com papel de alumínio.
9. Aguardar 10 minutos antes de desenformar.