

BOLO FOFO COM RICOTTA E ALPERCE



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 90 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 200 G AMÊNDOAS MOÍDAS
- 30 G MAÍZENA®
- 1/2 C. DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 250 G QUEIJO RICOTTA
- 150 G ALPERCES FRESCOS

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Revista uma forma alta com papel vegetal.
2. Coloque os ovos, o açúcar mascavado, a amêndoa moída, a Maizena®, o bicarbonato de sódio, o azeite e o queijo ricotta na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
3. Lave os alperces e corte em quatro. No final do programa, junte através da abertura no aparelho e misture na velocidade 6 durante 1 min.
4. Deite a preparação na forma e leve ao forno durante cerca de 50 min. Se o bolo estiver a dourar demasiado no final da cozedura, cubra com papel alumínio.
5. No final da cozedura, deixe arrefecer e desenforme.