Sobremesas

BOLO DE AMÊNDOA E GILA

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
6-11 Doses

INGREDIENTES

- MASSA:
- 150GR AÇÚCAR
- 200 GR FARINHA COM FERMENTO
- 120 GR MARGARIDA DERRETIDA
- 1 OVO
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 1C SOBREMESAS FERMENTO
- COBERTURA:
- 200 GR AMÊNDOA
- 100 GR MANTEIGA
- 150 GR AÇÚCAR
- 8 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- DOCE DE GILA

CONFEÇÃO

1. Massa:
2. Lâmina de amassar V8/5 min mexer o ovo e açúcar.
3. V5/2 min juntar o leite e margarina derretida
4. V5/1 min juntar farinha e fermento. Levar ao forno 20 min
5. Cobertura:
6. Juntar açúcar, manteiga, leite, amêndoa. Acessório misturados Slow cook P1/7 min
7. Tirar massa de forno e cobrir com doce de gila e cobertura por cima, levar ao forno 20 min.