

# BOLO DE CASTANHAS E AMÊNDOAS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma para bolos com papel vegetal. No final do programa, deite a preparação na forma.
4. Deixe cozer durante cerca de 35 min. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 70 G FARINHA DE ARROZ
- 70 G FARINHA DE CASTANHA
- 80 G PURÉ DE AMÊNDOA
- 8 CL LEITE DE AMÊNDOA
- 60 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 OVOS
- 8 G FERMENTO QUÍMICO
- 50 G FRUTOS SECOS (FIGOS, ALPERCES)