

BOLO DE NOZES CARMELIZADAS



CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C. Barrar com manteiga e polvilhar com farinha uma forma de bolo inglês grande.
2. Com a lâmina Ultrablade, picar grosseiramente as nozes (Pulse, 8 segundos). Retirar da taça e reservar.
3. Sem lavar a taça, colocar o acessório batedor. Bater a manteiga ligeiramente amolecida (10 seg no microondas) com o açúcar, em velocidade 6, durante 5 minutos.
4. Retirar a tampa pequena, juntar os ovos e bater na velocidade 7 durante 6 minutos.
5. Adicionar o vinho do Porto e as nozes picadas. Bater 1 minuto na velocidade 7.
6. Com a espátula, baixar a massa que se encontra na tampa e nas paredes da taça.
7. Adicionar a farinha misturada com o fermento e envolver na velocidade 4, durante 30 segundos. Terminar de envolver com a espátula, caso ainda necessite (não bater na CC mais do que os 30 segundos).
8. Deitar a massa na forma e levar a cozer durante cerca de 30 minutos (confirme a cozedura, fazendo o teste do palito).
9. Deixar arrefecer o bolo e desenformar. Preparar a decoração.
10. Cobrir o topo do bolo com meias nozes.
11. Levar a lume forte um tacho com a água, o açúcar e um pouco de sumo de limão, mexendo sempre, até formar caramelo (quando o açúcar ficar dourado e cheirar a caramelo, retirar imediatamente o tacho do lume e continuar a mexer, para não queimar).

INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 150 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE MANTEIGA
- 150 G DE FARINHA
- 3 OVOS L
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- 150 G DE NOZES
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO
- PARA A DECORAÇÃO:
- MEIAS NOZES Q.B. (CERCA DE 150G)
- 250 G DE AÇÚCAR
- 0,5 DL DE ÁGUA
- 4 OU 5 GOTAS DE SUMO DE LIMÃO

12. Deitar o caramelo por cima das nozes, deixando escorrer um pouco dos lados.

13. DICA 1 - Para retirar a massa que fica no acessório batedor, aproveitando-a, coloque o acessório na taça vazia e faça Pulse 2 ou 3 segundos.

14. DICA 2 - Para retirar o caramelo que se agarrou ao tacho ao arrefecer, encha o tacho de água e volte a levá-lo ao lume até o caramelo derreter.
