

# BOLO ALEMÃO COM PASSAS E AMÊNDOAS



## CONFEÇÃO

1. Na véspera, mergulhe as passas no kirsch ou rum com 20 cl de água quente.
2. No dia seguinte, coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça na velocidade 3 a 35 °C durante 3 min. Reserve num recipiente à parte.
3. Coloque o ovo, a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga aos pedaços na taça e seleccione o programa para massa. Incorpore lentamente a mistura de leite e fermento durante o programa.
4. Unte com manteiga uma forma com 24 cm de diâmetro e coloque as amêndoas no fundo. Incorpore as passas à massa. Volte a trabalhar a massa cuidadosamente com as mãos. Deite na forma, cubra com um pano e deixe repousar durante 2 horas.
5. Aqueça previamente o forno a 140 °C (T. 4/5). Leve ao forno durante 50 min. Deixe cozer, retire e polvilhe com o açúcar em pó antes de servir.

## INGREDIENTES

- 300 G FARINHA T45
- 100 G PASSAS
- 5 CL KIRSCH OU RUM
- 10 CL LEITE MAGRO
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 2 GEMAS DE OVO
- 60 G AÇÚCAR
- 60 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 12 AMÊNDOAS PELADAS
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR EM PÓ