Épocas Festivas

BOLO DO DIA MÃE COM AROMA A CURD DE LIMA

Receita de Fã
Médio
60 Min.
12 Doses

INGREDIENTES

- BOLO DE NOZ E AMÊNDOA:
- 6 OVOS TAMANHO L
- 50 GR AMÊNDOAS COM PELE
- 100 GR MIOLO NOZES METADES
- 150 GR AÇÚCAR MORENO
- 40 GR DE FARINHA ESPELTA (PODE SER FARINHA T55)
- 15 GR DE FERMENTO EM PÓ
- PÃO DE LO:
- 6 OVOS
- 100 GR FÉCULA DE BATATA
- 160 GR DE AÇÚCAR MORENO
- 10 GR FERMENTO EM PÓ
- RASPA DE UM LIMÃO
- CREME DE NATAS:
- 4 PACOTES DE NATAS
- 2 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO 7,5 GR
- GOTAS DE LIMÃO
- 160 GR DE AÇÚCAR MORENO
- CURD DE LIMA:
- 75 GR DE MANTEIGA SEM SAL
- 3 OVOS
- 75 GR AÇÚCAR BRANCO (COLOQUEI 60 GR AÇÚCAR MORENO)
- 125 ML DE SUMO DE LIMA (CERCA DE 4 A 5 LIMAS)
- RASPA DE 1 LIMA

CONFEÇÃO

1. Repeti esta massa duas vezes para dois bolos forma nº28 (se fizerem numa forma inferior não necessitam de duas massas até há forma nº 24 é só depois abrir o bolo ao meio)

3. Aquecer o forno a 180ºC.

5. Na taça colocar a lâmina de amassar/ triturar com as nozes e amêndoas, fazer uns toques no turbo e depois vel 12 com o cesto interno) eu tive de repetir varias tentativas se não conseguirem fazer numa picadora pois é pouca quantidade.

6. Lavar a taça e colocar o batedor com os ovos e açúcar bater vel 7/35 graus/15 min . Sem tampa de medida.

7. Depois juntar as farinhas (amêndoa e noz , espelta e fermento), misturar vel 5/15 seg.

8. Eu prefiro envolver com varas de arame.

9. Colocar na forma redonda untada de spray.

10. Levar ao forno por 20 a 25 minutos depende dele...a massa não fica seca ao fim dos vinte minutos verificar com palito.

11. Entretanto comecei a fazer o segundo bolo...

12. Eu retirei do forno e coloquei o outro...

14. Pão de lo:

15. Na taça colocar o batedor com os ovos e açúcar bater vel 7/35 graus/15 min. Sem tampa de medida. A meio do tempo

adicionar a raspa pela tampa sem parar a máquina.

16. Envolver a fécula e fermento com vara de arames ou vel 5/15 seg.

17. Untar a forma com spray e levar ao forno por 30 minutos mais ou menos fazer teste do palito.

19. Creme de natas:

20. Colocar as natas no frio por 2 horas ou mais antes de utilizar.

21. Depois numa batedeira colocar as natas e açúcares bater na velocidade máxima e quando estiverem quase batidas juntar gotas de limão.

23. Curd de Lima:

24. Com a lamina amassar/triturar juntar o açúcar, a raspa e sumo de lima, manteiga, programar vel 4/1 min..

25. Adicionar os ovos misturar vel 6 / 10 seg.

26. Depois programar vel 4/80 graus/12 min.

27. Reservar num frasco.

29. Montagem bolo:

30. Colocar num prato uma massa de noz e amêndoa barrar com natas e depois com um pouco de curd de lima. Colocar o pão de lo e barrar com natas e curd de lima por fim colocar o outro bolo de noz e amêndoa e barrar em toda a volta com natas.

31. Ás natas que sobraram coloquei corante amarelo não tinha verde e depois com o saco de pasteleiro fiz uma rosas mas não ficou muito firme e decorei.

33. Levar ao frigorífico antes de servir...