

BOLO DE LIMÃO E NOZES COM LEMON CURD



INGREDIENTES

- 220 G DE AÇÚCAR
- SUMO E RASPA DE 2 LIMÕES
- 4 OVOS
- 150 G DE MANTEIGA SEM SAL, DERRETIDA
- 2 CHÁV. DE FARINHA
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO, TIPO ROYAL
- 1/2 C. DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL
- 1/2 CHÁV. DE NOZES PICADAS
- PARA O CURD DE LIMÃO:
- RASPAS DE 2 LIMÕES
- 250 ML DE SUMO DE LIMÃO
- 1 CHÁV. DE AÇÚCAR
- 2 OVOS MAIS 3 GEMAS
- 100 G DE MANTEIGA, SEM SAL
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. De véspera, prepare o Curd de Limão (lemon Curd) e para isso coloque na taça da Companion, com o acessório batedor, o açúcar e os ovos. Programar a Velocidade 6 durante 1 minuto.
2. Juntar a raspa de limão e o sumo de limão e, na mesma velocidade, bater por mais 30 segundos. Finalmente programar a Velocidade 6 a 90º C por 12 minutos. Retire a taça da Companion, assim como o acessório batedor e juntar a manteiga e o extrato de baunilha envolvendo com a ajuda da espátula, até ficar uma mistura homogênea. Reserve em frascos esterilizados e depois de frio, no frigorífico.
4. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
5. Colocar na taça da Companion com o acessório batedor, os ovos e o açúcar, programando a velocidade 8, por 8 minutos.
6. Juntar a manteiga derretida, a raspa e o sumo de limão e programar mais 2 minutos na mesma velocidade.
7. Peneirar a farinha com o fermento e o bicarbonato e juntar à taça assim como a flor de sal.
8. Programar 30 segundos na Velocidade 5.
9. Por fim, e com a ajuda da espátula, junte delicadamente à mistura, as nozes previamente picadas.
10. Deite na forma, bem untada com manteiga e enfarinhada e leve ao forno por 35 a 40 minutos ou faça o teste do palito.
12. Sirva o bolo, decorado com o curd de limão.