

BOLO-PUDIM DE LIMÃO E AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Pulverizar abundantemente, com desmoldante, uma forma (diâmetro 20 a 24 cm). Em alternativa ao desmoldante, untar a forma muitíssimo bem com manteiga/margarina e polvilhar com farinha.

2. Preparar/pesar todos os ingredientes necessários.

4. Preparação do bolo:

5. Misturar, numa tigela, a farinha, a amêndoa, o fermento e a raspa de limão.

6. Com a lâmina de amassar/triturar e sem tampa de vapor, bater a manteiga com o açúcar em velocidade 8, durante 4 minutos. Abrir a taça, baixar a mistura que se encontra nas paredes da taça, com a espátula, e repetir 4 minutos em velocidade 8.

7. Programar velocidade 8, 8 minutos e carregar no Start. Pela abertura da tampa, juntar os ovos, um de cada vez, a cada minuto (1 no início; o segundo ao fim do 1º minuto e o 3º ao fim de 2 minutos). Ao fim do 3º minuto, juntar o leite. Deixar terminar os 8 minutos.

8. Em velocidade 5, envolver a mistura da farinha com a amêndoa e o fermento e o limão, durante 1 minuto. Caso não fique bem misturado, terminar de envolver manualmente.

9. Transferir a massa do bolo para a forma e alisar a superfície. Reservar.

10. Posicionar a grelha do forno um pouco mais abaixo do centro (se tiver essa opção). Sobre a grelha, colocar um recipiente (onde caiba a forma), com 2 dedos de altura de água (para cozer o bolo-pudim em banho-maria, quando estiver terminado). Ligar o forno a 180º, com ventilação.

INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 160 GR DE MANTEIGA SEM SAL À TEMPERATURA AMBIENTE
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 3 OVOS L OU 4 OVOS M
- 100 ML DE LEITE
- 90 GR DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO
- 90 GR DE AMÊNDOA FINAMENTE RALADA (FARINHA EM PÓ)
- RASPA DE 1 LIMÃO
- PARA O PUDIM:
- 4 OVOS
- 2 GEMAS
- 200 GR DE AÇÚCAR
- SUMO DE MEIO LIMÃO

12. Preparação do pudim:

13. Passar um guardanapo na taça (não necessita lavar), colocar o acessório batedor e não colocar a tampa de vapor.

14. Deitar na taça os ovos e as gemas, o açúcar e o sumo de limão. Bater em velocidade 5 durante 10 minutos (deve ficar bem batido, mas sem espuma).

15. Cuidadosamente, deitar este preparado sobre a massa do bolo, que se encontra na forma. (Nota: o bolo fica em baixo e o pudim em cima; durante a cozedura, as duas massas trocam de posição).

17. Finalização:

18. Coloca-se a forma no forno, dentro do recipiente que já terá a água a ferver. Ao fim de 45 minutos, reduz-se a temperatura para 160º. Deixa-se no forno mais cerca de 15 minutos. Testa-se com um palito.

19. Uma vez considerado cozido, retira-se do forno o recipiente com o bolo-pudim e deixa-se arrefecer, mantendo a forma dentro da água quente. Deixa-se arrefecer completamente (o ideal é ficar de um dia para o outro). Para desenformar, mergulha-se a forma em água bem quente, descolam-se cuidadosamente as laterais, abana-se a forma para soltar o conteúdo e inverte-se para o prato de serviço.

21. Nota: Adaptação à CC/IC de uma receita gentilmente cedida por Jaime Serafim.
