Sobremesas

BOLO DE NOZ E PÃO RALADO

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1-10 Doses

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 GR AÇÚCAR
- 250 GR MIOLO DE NOZ
- 4 COLHERES SOPA PÃO RALADO
- 1 COLHER SOPA FERMENTO EM PÓ
- (MANTEIGA E PAPEL VEGETAL PARA FORRAR O TABULEIRO)

CONFEÇÃO

1. ➡ Pré-aqueça o forno. Barre o fundo de uma forma com manteiga, forre o fundo com papel vegetal e barre novamente com manteiga (opte por uma forma de bolo inglês ou uma redonda pequena sem buraco).

2. ➡ Coloque o acessório misturador, as gemas e o açúcar Vel 8, 8 minutos (ou até obter um creme volumoso e esbranquiçado).

3. ➡ Numa taça à parte, junte as nozes picadas, o pão ralado e o fermento.

4. ➡ Retire o acessório misturador da taça e junte os ingredientes secos ao creme esbranquiçado das gemas e do açúcar, envolvendo com uma espátula.

5. ➡ Ainda com a espátula, junte as claras em castelo e envolva delicadamente.

6. (Para bater claras em castelo na CC: ovos retirados do frigorífico, taça e acessório misturador bem secos, Vel 7, 1 minuto por cada clara).

7. ➡ Verta a massa na forma e leve ao forno baixo (160/180 graus) por 30 minutos (o tempo pode variar em função do seu forno). Faça o teste do palito no centro. Desenforme 5 ou 10 minutos depois.

9. Sugestão: Este bolo é maravilhoso simples mas, se quiser, pode cobrir e/ou rechear com creme de ovos e decorar com nozes.