

BOLO DE AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

2. Coloque os ovos, o açúcar, a manteiga e o açúcar baunilhado na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 5 a 60 °C durante 10 min.

3. Após 10 min., junte a amêndoa moída, a farinha e a Maizena®. Misture na velocidade 5 durante 15 seg.

4. Deite esta preparação numa forma para bolos com manteiga e farinha. Deixe cozer durante 40 min.

5. Deixe arrefecer antes de desenformar.

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 G AÇÚCAR
- 80 G MANTEIGA
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 125 G AMÊNDOAS MOÍDAS
- 60 G FARINHA
- 60 G MAIZENA®