Sobremesas

PÃO DE LÓ DE AMÊNDOA

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-10 Doses

Pão de Ló de Amêndoa

INGREDIENTES

- BOLO:
- 5 OVOS
- 1 C SOPA ESSÊNCIA BAUNILHA
- 1 C SOPA PSYLLIUM (USEI, MAS É OPCIONAL)
- 50 ML ÁGUA
- 5 C SOPA AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 200 GRS FARINHA DE AMÊNDOA
- 1 C SOBREMESA FERMENTO EM PÓ
- CREME (PARA RECHEIO E DECORAÇÃO):
- 1 PACOTE DE NATAS
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE DE BOA QUALIDADE (USEI PANTAGRUEL, PODE USAR BRANCO)
- 1 EMBALAGEM QUEIJO MASCARPONE
- MORANGOS Q.B. (INTEIROS E PARTIDOS AOS PEDAÇOS)

CONFEÇÃO

1. BOLO:
2. . Insira o acessório batedor e coloque os ovos, a essência e o psyllium (se usar). Programe vel 8 por 15 minutos.
3. . Entretanto, ligue o forno a 160° graus e prepare a forma. Unte a base com um pouco de azeite ou manteiga (atenção: não unte as laterais) e forre com um círculo de papel vegetal, cobrindo o fundo da forma na sua totalidade.
4. . Na taça, acrescente a água e o açúcar, vel 6, por 1 minuto.
5. . Junte a farinha de amêndoa e envolva, programando novamente vel 6, por 30 segundos.
6. . Junte o fermento em pó e programe a mesma velocidade, mais 30 segundos.
7. . Verta a massa na forma, bata levemente com a forma para uniformizar a massa e coloque no forno por 30 a 40 minutos (usei ventilação e temperatura baixa para não empolar no meio). O tempo vai variar em função do seu forno e do tamanho da forma. Faça o teste do palito e se sair seco, retire do forno.
8. . Passe a faca nas laterais da forma e vire-a sobre uma grelha. Aguarde 5 minutos (vai ajudar a desenformar). Se, mesmo assim, o bolo ainda não se descolou, bata levemente no fundo da forma até isso acontecer.
9. CREME:
10. . Com a taça lavada e seca, insira o batedor e aqueça ligeiramente as natas. Vel 4, 55°, 3 minutos.
11. . Adicione o chocolate aos cubos e repita até derreter totalmente.
12. . Coloque a mistura num recipiente e tape com película aderente a tocar mesmo no chocolate. Deixe no frio durante a noite.

(nota: se não conseguir fazer no dia anterior, coloque no congelador até estar espesso, mas não congelado!).

13. . No dia seguinte, e ainda com o batedor, bata o mascarpone. Vel 4, 3 minutos.

14. . De seguida, junte a ganache que guardou (do dia anterior) e bata bem até envolver. Vel 4, 2 minutos.

15. . Coloque só metade no saco de pasteleiro; a outra metade servirá para rechear o bolo.

16. Recheio:

17. . Corte parte dos morangos em pedaços pequenos e envolva-os na metade do creme mascarpone.

18. . Corte o bolo em rodelas, barre a primeira rodela com o recheio e sobreponha a outra por cima.

19. . Decore a gosto.

21. Creme mascarpone (com chocolate branco) aqui:

22. https://receitas.moulinex.pt/companion/receita/3496-Epocas-Festivas-Letter-Cookie-Cake