

# BOLO DE FIGOS COM AMÊNDOA E VINHO DO PORTO



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com o acessório batedor, o açúcar, manteiga e o mel. Bater, velocidade 7, durante 20 segundos.
2. Seleccionar a velocidade 6, durante 40 segundos e ir adicionando os ovos um a um.
3. Juntar os restantes ingredientes e programar mais 40 segundos na velocidade 6.
4. Colocar a massa numa forma redonda sem buraco (23cm x 7,5cm de altura) untada com manteiga.
5. Cortar os figos ao meio e dispo-los em cima da massa.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 1 hora.
7. Desenformar depois de frio.
8. Servir polvilhado com um pouco de açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 200 G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO T55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 100 G DE AMÊNDOA RALADA EM PÓ
- 125 G DE MANTEIGA SEM SAL À TEMPERATURA AMBIENTE
- 200 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 50 G DE MEL
- 3 OVOS MÉDIOS
- 100 ML DE LEITE GORDO
- 50 ML DE VINHO DO PORTO RUBY
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 6 FIGOS FRESCOS (PINGO DE MEL OU OUTROS)
- MANTEIGA OU MARGARINA PARA UNTAR Q.B.
- AÇÚCAR EM PÓ PARA

