

BOLO DE CARAMELO E MANTEIGA



CONFEÇÃO

1. Faça o caramelo. Coloque 100 g de natas, o açúcar, o mel e 50 g de manteiga na taça com o acessório misturador. Cozinhe a 125 °C na velocidade 4 durante 25 min. sem a tampa de regulação de vapor.
2. Quando o caramelo estiver pronto, junte as natas e a restante manteiga. Misture na velocidade 5 durante 1 min. Retire o caramelo com cuidado para não se queimar, deixe arrefecer e lave a taça de preparação.
3. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
4. Coloque a farinha, a pasta de amêndoa cortada em pedaços, o caramelo frio, os ovos e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3 durante 3 min. 40 seg.
5. Deite a massa numa forma para bolos untada com manteiga e farinha. Deixe cozer durante 40 min. Deixe arrefecer antes de desenformar.

INGREDIENTES

- 150 G NATAS
- 100 G AÇÚCAR
- 100 G MEL
- 100 G MANTEIGA
- 120 G FARINHA
- 140 G PASTA DE AMÊNDOA
- 3 OVOS
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (10G)