

Bolo de amêndoas judaico

★★★★★ 5 de 1 voto



TEMPO PREPARAÇÃO

1 hr

TEMPO COZEDURA

1 min

TEMPO TOTAL

1 hr 1 min



REFEIÇÃO

Doces e Sobremesas

COZINHA

Portuguesa



DOSES

6 Pessoas



GRAU DE DIFICULDADE

Fácil

CUSTO DA REFEIÇÃO

Económico

INGREDIENTES

- 200 g de amêndoa moída
- 150 g de açúcar
- 60 g de farinha de matzá (pão ázimo moído)
- 6 Ovos
- Amêndoa laminada torrada q.b.
- Margarina para untar

Para o creme:

- 200 g de chocolate em barra
- 50 g de açúcar em pó
- 1 dl de leite

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Unte uma forma com margarina e ligue o forno a 180 graus. Numa tigela, bata bem os ovos com o açúcar até ficar um creme bastante fofo e esbranquiçado. Adicione depois a farinha de matzá e a amêndoa moída e envolva suavemente.
2. Verta a mistura anterior para a forma e leve ao forno durante aproximadamente 40 minutos ou até ficar bem cozido. Espete um palito para verificar, retire do forno, desenforme e deixe arrefecer.

3. Faça o creme de chocolate: leve um tacho ao lume com o leite, deixe ferver, retire do lume, junte o chocolate picado e o açúcar em pó, mexa bem até obter um creme e deixe amornar. Espalhe depois por cima do bolo, polvilhe com amêndoa laminada torrada a gosto, deixe solidificar e sirva. Pode polvilhar com açúcar em pó.

NOTAS DA RECEITA

Nota do Chefe - farinha de matzá (ou matzah) é feita do pão ázimo moído, um tipo de pão preparado sem fermento e somente com farinha e água. Pode comprar pães ázimos ou já a farinha de matzá em lojas de produtos kosher (ingredientes israelitas). Se comprar os pães, deve parti-los em pedaços e triturá-los até ficarem com a consistência de farinha.



KEYWORD

amêndoa, bolo

Gostou da receita?

Visite a nossa loja online!