

Bolo de Amêndoas com Limão

DIFICULDADE:8

TEMPO DE PREPARO:10 minutos mais tempo para resfriar

TEMPO DE COZIMENTO:20-25 minutos



INGREDIENTES:

- 4 ovos grandes
- 150g açúcar de confeiteiro
- 100g farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 120g de amêndoas
- 100ml azeite de oliva Leve e Light Filippo Berio
- 2 colheres de sopa de licor Amaretto
- Raspa de casca de 2 limões
- Suco de 1 limão
- 25g de amêndoas picadas
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte com azeite uma forma redonda de 20 cm.

Coloque os ovos e o açúcar em um tigela larga e coloque sobre uma forma com água fervente. Bata os ovos com uma batedeira elétrica até que fique cremosos.

Coloque gentilmente a farinha, o fermento e as amêndoas. Quando a farinha estiver praticamente misturada, adicione o azeite de oliva, o licor, a raspa da casca do limão, o suco do limão. Coloque tudo na forma untada e espalhe as amêndoas picadas. Asse por 20 a 25 minutos ou até que o bolo cresça. Deixe esfriar por 10 minutos antes de transferir para uma superfície mais gelada. Polvilhe com açúcar de confeiteiro antes e servir.

Prepare com: Mild&Light