

BOLO DE ANIVERSÁRIO SABORINTENSO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

PARA O RECHEIO:

250g de açúcar
8 gemas
2 colheres de chá rasas de farinha
maizena

PARA O BOLO:

12 ovos
500g de amêndoa moída
500g de açúcar
Manteiga para untar q.b.
Papel vegetal para forrar

PARA A DECORAÇÃO (OPCIONAL):

Pasta portuguesa colorida
Gel corante para decorar
Purpurinas especiais para bolos
Vela(s)



PREPARAÇÃO

Preparação do recheio:

Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver durante 5 minutos.
Apague o lume e deixe arrefecer.
Junte as gemas e misture.
Junte a farinha maizena e misture tudo muito bem.
Leve novamente ao lume, mexendo sempre até
começar a «querer» ferver e apague o lume de
imediato.
Deixe arrefecer.

Preparação do bolo:

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma ge-
mada esbranquiçada.
2. Bata as claras em castelo.
3. Junte às gemas alternadamente a amêndoa e as
claras e envolva muito bem.
4. Unte com manteiga um tabuleiro de ir ao forno.
Forre-o com papel vegetal e unte novamente com
manteiga.
Deite a massa no tabuleiro.

5. Leve a cozer no forno pré-aquecido nos 160º
entre 50 minutos a 1 hora.

6. Depois do bolo cozido, desenforme para um
prato ou uma tábua de bolo e deixe arrefecer.
Corte o bolo ao meio e retire a parte de cima para
um prato.

7. Recheie o bolo com doce de ovos e reserve um
pouco para cobrir.

Coloque a outra metade do bolo por cima e barre-o
com uma camada fina de doce, apenas o suficiente
para a pasta portuguesa agarrar.

8. Polvilhe a bancada com farinha maizena para
poder estender a pasta portuguesa.

Esta pasta deve ser amassada para ser mais fácil de
trabalhar.

Depois da pasta estendida, cubra o bolo com ela e
corte conforme desejar.

Decore o bolo a gosto.

Esta cobertura e decoração é opcional, podem uti-
lizar outra cobertura, como por exemplo a de doce
de ovos ou de chocolate.

Custo (sem decoração): 10.50 € ; Custo por fatia: 0.52 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-5591/>

www.saborintenso.com