

BOLO DE AMÊndoas COM CALDA DE CACAU

INGREDIENTES

250 g de amêndoas inteiras picadas

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de Becel Amanteigado

2 ovos

2 colheres (chá) de raspas de limão siciliano

4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano

1 xícara de semolina

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de água

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte uma assadeira redonda média (25 cm de diâmetro) e reserve.

Triture metade das amêndoas, até transformar em farinha, e reserve.

Coloque na batedeira o açúcar, Becel Amanteigado e os ovos. Bata por 5 minutos ou até formar uma mistura cremosa.

Retire da batedeira e junte a amêndoa triturada, a amêndoa picada, as raspas de limão, o suco de limão, a semolina, o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa na assadeira reservada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar.

Em uma panela pequena, junte a água, o açúcar, o cacau em pó e Becel Amanteigado e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até começar a ferver.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo às vezes, por mais 5 minutos ou até formar uma calda espessa.

Retire do fogo.

Desenforme o bolo em um prato grande e cubra com a calda.

Sirva em seguida.