

BOLO DE AMÊNDOAS E TANGERINA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga de cabra
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 5 ovos
- 1 xícara de café de conhaque
- 1 xícara (chá) de suco de tangerina
- 1 tangerina (raspas)
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada chão
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 200 ml de iogurte de baixa gordura
- 5 xícaras (chá) de farinha com fermento, peneirada
- 1 xícara (chá) de amêndoas moídas

MODO DE PREPARO

1º PASSO:

- 1º Passo: Bata a manteiga e o açúcar juntos na batedeira, por 6 ou 7 minutos.
- Adicione os ovos, um por um e continue mexendo.
- Acrescente as raspas, o conhaque, a canela em pó e noz-moscada.
- Para o suco de tangerina, dilua o bicarbonato de sódio numa tigela pequena.
- Segure a tigela sobre a mistura e adicione o iogurte e a farinha.
- Quando a mistura estiver homogênea, acrescente as amêndoas moídas.

2º PASSO:

- 2º Passo: Unte uma forma com manteiga, farinha e forre com papel vegetal.
- Despeje a mistura e leve ao forno a 170°C por aproximadamente 45 minutos.

3º PASSO:

- 3º Passo: Quando o bolo esfriar completamente, remova-o da forma e decore com açúcar de confeitiro peneirado.