

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 chã
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 confeitado peneirado.