

Bolo de Amêndoas sem Glúten e sem Lactose!



Bolo de Amêndoas sem Glúten e sem Lactose!

No final do ano eu havia comprado farinha de amêndoas lá na rua Mercúrio no centro de São Paulo onde dá pra comprar todo tipo de grãos e farinhas por preço de atacado, para fazer uma sobremesa para o Natal e acabei não usando, por isso resolvi investir num bolo que fosse parecido com àquele maravilhoso que os padres do Mosteiro São Bento preparam, mas que custa o “zóio da cara”.

Na onda dos alimentos sem glúten e sem lactose, descobri uma receita de bolo de amêndoas divino de bom. É uma receita espanhola da região de Santiago de Compostela, que têm como principais ingredientes as amêndoas e os ovos.

Se quiser, você pode moer as amêndoas descascadas e fazer sua

própria farinha. É muito simples e o resultado é simplesmente divino!! Vamos lá..

Ingredientes:

1 3/4 de xícara de farinha de amêndoas

6 ovos separados claras das gemas

1 1/4 de xícara de açúcar

Raspas de 1 laranja

Raspas de 1 limão

4 gotas de essência de amêndoas ou de laranja

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Fazer:

Bata na batedeira as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Adicione as raspas de laranja e limão e a essência de amêndoa. Junte a farinha de amêndoa e misture bem (fica bem durinho mesmo). Depois vá colocando as claras em neve aos poucos com cuidado. Coloque numa forma (20 cm de diâmetro) untada com margarina e farinha de rosca e leve ao forno pré aquecido a 180° C por mais ou menos 40 minutos. Desenforme depois de frio e polvilhe o açúcar de confeiteiro por cima do bolo com uma peneira. Delícia para tomar com um chá quente ou gelado!