



## Pão de Ló com Leite Creme e Amêndoas Torradas

### Ingredientes:

#### Para o bolo:

4 ovos  
165 g de açúcar  
65 g de farinha  
50 g de amido de milho  
1/2 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de sopa de água quente (Só para a preparação tradicional)

#### Para o creme:

3 gemas de ovo  
125 ml de leite  
125 ml de natas  
50 g de açúcar  
1 colher de chá de açúcar baunilhado  
15 g de farinha

#### Para decorar:

1/2 chávena de amêndoas torradas às lascas  
100 g de fios de ovos

### Preparação:

#### Tradicional

Separar as gemas das claras, bater as gemas com os açúcares até obter uma mistura esbranquiçada, adicionar a água quente, depois as farinhas e o fermento, por fim envolver as claras que foram previamente batidas em castelo.

Vai ao forno quente a 180°, em forma untada e enfarinhada durante cerca de 20 minutos ou até espetar o palito e o mesmo sair seco.

#### Bimby / Thermomix

Coloque a borboleta no copo, os ovos e o açúcar e programe, 5 min, 37°, velocidade 3, volte a programar 3 min. velocidade 3.

Seleccione 40 seg, velocidade 2 e adicione pelo bocal a farinha misturada com o fermento.

### Receita e imagem cedidas por

Tertúlia de Sabores – <http://tertuliasdesabores.blogspot.pt>, publicado em 09-04-2012 1

Vai ao forno quente a 180°, em forma untada e enfarinhada durante cerca de 20 minutos ou até espetar o palito e o mesmo sair seco.

#### **Preparação do creme:**

##### **Tradicional**

Quando o bolo estiver cozido, comece então a fazer o creme.

Bater as gemas com o açúcar até dobrar o volume, adicionar-lhe a farinha e um pouquinho de leite e reservar. Levar o restante leite com as natas ao lume, quando estiver quente juntar o preparado das gemas, baixar o lume e mexer com uma colher de pau até engrossar, retirando de imediato do lume, continuando a mexer. Se não for utilizar logo, tapar com película de cozinha colocada mesmo por cima do creme para não criar "nata" por cima e deixar arrefecer.

##### **Bimby / Thermomix**

No copo colocar o leite, as natas, as gemas de ovo, os açúcares e a farinha e programar 15 segundos, velocidade 3 e meio.

De seguida programar 12 minutos, 90°, velocidade 2.

##### **Montagem**

Picar todo o bolo com um palito, vazar por cima o creme ainda quente e polvilhar com amêndoa torrada às lascas.

##### **Notas:**

A forma usada na receita é uma forma de 27 cm de diâmetro.

Se fizer o bolo na bimby, ligue o forno uns 15 a 20 minutos antes de começar a fazer o bolo, para dar tempo para aquecer.

Os fios de ovos podem ser comprados em embalagens de 100 g nos supermercados.