



## ARGOLA DE AMÊNDOAS

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 min

Tempo de forno: 40 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 1 h 20 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

### MASSA

1 xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (160 g)

$\frac{3}{4}$  xícara (chá) de manteiga sem sal (135 g)

5 gemas (100 g)

1 colher (sopa) de kirsch (15 ml)

1 e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de amêndoas sem pele e moídas (135 g)

1 colher (sobremesa) rasada de raspas de limão (2,5 g)

3 colheres (sopa) de suco de limão (45 ml)

$\frac{3}{4}$  xícara (chá) de farinha de rosca (75 g)

5 claras em neve (200 g)

Manteiga sem sal para untar

farinha de trigo para polvilhar

### RECHEIO E COBERTURA

2 gemas (40 g)

$\frac{1}{2}$  xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)

1 e  $\frac{1}{4}$  xícara (chá) de leite (250 ml)

$\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (120 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

$\frac{3}{4}$  xícara (chá) de manteiga sem sal (135 g)

### MONTAGEM

1 xícara (chá) de amêndoas sem pele, laminadas (120 g)

Modo de preparo:

### MASSA

1) Em uma batedeira, bata o açúcar refinado UNIÃO com a manteiga, até obter um creme fofo e claro.

2) Continue batendo, e adicione as gemas uma a uma.

3) Misture o kirsch, as amêndoas sem pele moídas, as raspas de limão, o suco de limão e a farinha de rosca.

4) Sem bater, incorpore as claras em neve delicadamente.

5) Coloque a massa em uma fôrma redonda com furo central pequena (20 x 10

- cm) untada e polvilhada com farinha de trigo.  
6) Asse no forno preaquecido.  
7) Deixe amornar e desenforme.

#### RECHEIO E COBERTURA

- 8) Dissolva as gemas e a farinha de trigo em 1/2 xícara (chá) do leite.  
9) Ferva o leite restante com o açúcar refinado UNIÃO.  
10) Acrescente à primeira mistura e volte ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.  
11) Retire do fogo, acrescente a essência de baunilha e a manteiga.  
12) Deixe esfriar, batendo de vez em quando para não criar película. Utilize frio.  
13) Com a massa fria, corte o bolo ao meio e recheie, reservando uma porção do creme para cobrir.  
14) Cubra o bolo com o restante do recheio.

#### MONTAGEM

- 15) Decore com amêndoas sem pele laminadas.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.  
Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.