

Ingredientes do bolo

Manteiga sem sal em temperatura ambiente - 1/2 xícara

Farinha de trigo - 1 xícara

Amêndoas escaldadas - 1/2 xícara

Açúcar dividido - 1 xícara

Sal - 1 pitada

Ovos grandes - 3

Ingredientes do caramelo Salé

Açúcar - 1 xícara de chá

Manteiga sem sal cortada em cubos, gelada - 6 colheres de sopa

Creme de leite de caixinha - 2 xícaras de chá

Sal - 1/4 de colher de chá



Autora: Sandra Assumpção
05 de outubro de 2015

Modo de preparo do bolo

1. Aqueça o forno a 180 graus.
2. Unte com manteiga uma forma redonda com furo no meio, e polvilhe farinha de trigo.
3. Triture as amêndoas em um processador, com uma colher de sopa de açúcar.
4. Separe da mistura de amêndoas com açúcar, duas colheres de sopa.
5. Misture o sal, a farinha, o fermento e o resto da mistura de amêndoas numa vasilha.
6. Numa batedeira, em alta velocidade, bata 1/2 xícara de manteiga com o açúcar restante, até ficar fofinho, por até 3 minutos.
7. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo sempre.
8. Reduza a velocidade para baixa, e m misture os ingredientes frescos.
9. Despeje a massa na forma untada, e polvilhe com a mistura de amêndoas reservada e com açúcar também.
10. Asse por 40 a 45 minutos, até o bolo ficar dourado e teste inserindo um palito para ver se está pronto.
11. Desenforme e deixe esfriar.

Dica: você pode assar o bolo um dia antes de montar.

Continua na próxima página...

Modo de preparo do Caramelo Salé

1. Derreta o açúcar em uma panela de fogo médio.
2. Mexa até derreter por completo e deixe cozinhar até que obtenha uma cor dourada profunda.
3. Adicione a manteiga e misture até que ela derreta e seja totalmente incorporada.
4. Adicione o creme de leite morno e mexa até que o caramelo obtenha uma consistência cremosa.
5. Se formarem alguns carocinhos, não se preocupe. Abaixar o fogo, e continue mexendo até que eles se dissolvam.
6. Retire o caramelo do fogo e adicione o sal.
7. Deixe esfriar e sirva sobre as fatias de bolo.