

Receita de Amandier, Bolo de Amêndoas sem Glúten

Receita de Bolo de Amêndoas com Bergamota, pouco açúcar e sem glúten, para comer doce sem culpa.



Essa receita de **Bolo de Amêndoas** sem glúten é o novo xodó aqui de casa quando o assunto é doce – e é tão preciosa que fico até com ciúmes agora que venho aqui postar. Mas gosto de ter aqui para meu próprio uso, então quero um pedido: tratem ela

com muito carinho!

A original (chama-se Amandier, [pode conferir aqui](#)) leva laranja e flor de laranjeira, mas como sou a louca da bergamota (se você chama de mexerica, saiba que sou do sul e lá só tem bergamota), fiz as devidas adaptações. O que você deve considerar, acima de tudo: é um bolo sem glúten e com pouco açúcar, sobremesa perfeita para comer sem culpa.

Agora vamos ao que interessa, a **Receita de Bolo de Amêndoas Sem Glúten** (e com Bergamota).

Receita de Bolo de Amêndoas Sem Glúten

Ingredientes

- 3 ovos;
- 100 g de açúcar;
- 20 g de mel;
- 150 g de farinha de amêndoas;
- 1/2 colherinha (bem pequena) de [essência de amêdoa amarga](#);
- 1 bergamota média;
- 75 g de manteiga;
- 50 g de mascarpone;
- 1 pitada de sal;
- 50 g de amêndoas em fatias;
- Forma de silicone de 18 cm;
- Apenas fouet para misturar.





Modo de preparo

Em um bowl, misture os ovos, o açúcar e o mel. Misture bem.

Adicione a farinha de **amêndoas**, as raspas da casca e o suco da bergamota, além da essência de amêndoa amarga. Misture bem.





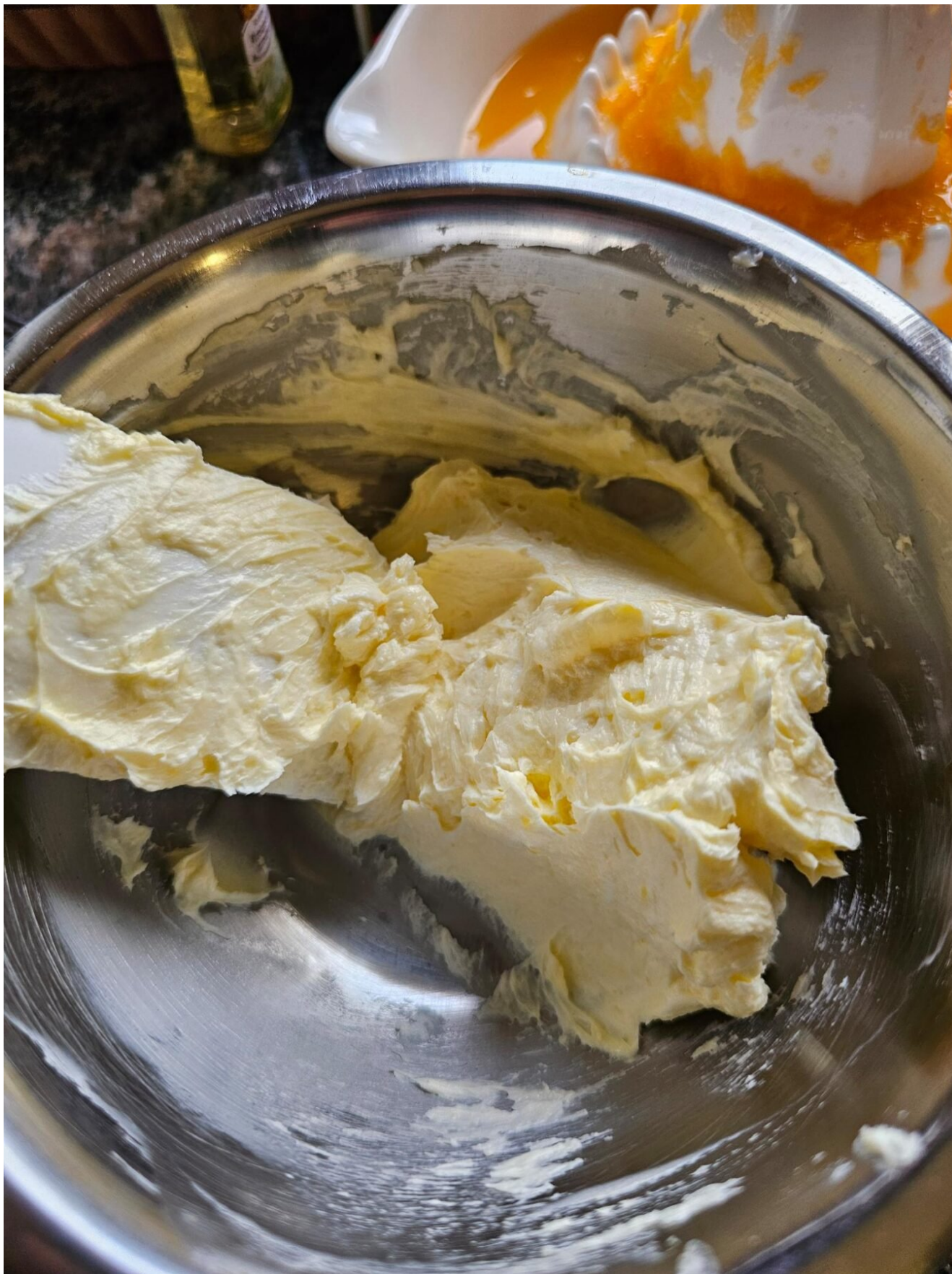






Em um outro recipiente, misture a manteiga em temperatura ambiente (ponto pomada) com o mascarpone. Adicione esta mistura ao bowl com o restante da massa e misture bem. Deve

formar uma massa bem aerada.





Passe manteiga na forma de silicone. Distribua no dundo dela as amêndoas fatiadas. Coloque então a massa do bolo e asse (em forno pré-aquecido, 150 graus, temperatura média a baixa), por

40 min. A textura desse bolo é: macia, apesar de não crescer, e bem úmido.













Notem a quantidade de “bolos” diferentes. Isso é o resultado de testar muitas vezes antes de postar aqui. Por isso se fizerem em casa, me contem o que acharam!