



BOLO DE NOZ

Laranja e Framboesas com Infusão Românico Português



SERVIÇO
6 pessoas



DURAÇÃO
60 minutos



CONFEÇÃO
Forno



DIFICULDADE
04/10

INGREDIENTES

- 200 gramas de manteiga (sem sal) BIO
- 220 gramas açúcar em pó
- 20 gramas de nozes trituradas
- 180 gramas de farinha de trigo tipo 55
- 5 gramas de raspa de laranja BIO
- 20 ml de Infusão Românico Português
- 6 claras de ovo (temperatura ambiente) BIO
- 15 gramas de pó de Infusão Românico Português
- 100 gramas de Framboesas BIO



PREPARAÇÃO

- 1.** Ferva a manteiga até que esta não apresente espuma.
- 2.** Junte numa taça o açúcar em pó, a farinha de trigo, o pó da Infusão Românico Português, as nozes trituradas e a raspa de laranja BIO.
- 3.** Acrescente as claras aos ingredientes secos e incorpore tudo.
- 4.** Depois de tudo estar homogéneo, junte a manteiga (só quando já estiver arrefecida) e após isso a Infusão Românico Português (líquido).
- 5.** Coloque a pasta que se criou numa forma devidamente untada.
- 6.** Após esse processo, espalhe as framboesas BIO por cima do bolo (afunde metade e deixe a outra metade à superfície).
- 7.** Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, durante 20 minutos.
- 8.** Sirva uma fatia de bolo e acompanhe com uma chávena de Infusão Românico Português.