

## Ingredientes

### Montagem

270 gramas de bolo de amêndoas industrializado ou de sua preferencia

Cobertura para o bolo

Brigadeiro de limão

Creme de limão

Crocante de amêndoas

Formas de silicone ou acetato no formato desejado

### Cobertura para o bolo

40 gramas de manteiga de cacau própria para chocolate

400 gramas de chocolate meio amargo

### Brigadeiro de limão

400 gramas de leite condensado

15 gramas de farinha de trigo peneirada

30 gramas de leite em pó

25 gramas de manteiga sem sal

200 gramas de creme de leite UHT

70 ml de caldo de limão espremido e coado na hora

1 colher das de chá de caldo de gengibre ralado e coado

1 colher das de chá de raspas de limão

1 colher das de café de essência de baunilha

### Creme de limão

200 gramas de chantili industrializado bem gelado

Metade da receita de brigadeiro reservada

20 ml de caldo de limão

### Crocante de amêndoas

100 gramas de amêndoas levemente torradas e picadas

100 gramas de Doçucar (açúcar para caldas)

80 gramas de glucose transparente

## **Modo de preparo**

### **Cobertura para o bolo**

Derreta a manteiga de cacau e o chocolate conforme instruções do fabricante.

Faça a temperagem do chocolate e utilize na montagem.

### **Brigadeiro de limão**

Misture bem o leite condensado com a farinha de trigo até que esteja totalmente dissolvida.

Junte o leite em pó e misture bem. Acrescente a manteiga, o creme de leite e leve ao fogo alto mexendo constantemente até abrir fervura. Abaixar o fogo para temperatura mínima e misture constantemente até obter um creme firme. Retire do fogo adicione o caldo e raspas de limão, o caldo de gengibre e cozinhe novamente até obter um creme firme. Divida em duas partes iguais e reserve.

### **Creme de limão**

Bata bem todos os ingredientes em batedeira por aproximadamente três minutos, até obter um creme leve e macio.

### **Crocante de amêndoas**

Leve ao fogo o Doçucar e a glucose e deixe caramelizar.

Distribua as amêndoas em um tapete de silicone ou mármore untado com manteiga sem sal, despeje o caramelo por cima e deixe esfriar. Quebre o crocante dentro de um saco plástico espesso até obter o tamanho desejado. Reserve.

### **Montagem do bolo**

Leve as minis formas ou uma forma grande para gelar por aproximadamente 40 minutos.

Despeje o chocolate já temperado na forma e espalhe por toda lateral, escorra o excesso e faça a casca de cobertura do bolo. Leve para gelar deixando a forma virada para baixo e coberta por 20 minutos.

Inicie com uma camada de brigadeiro, uma camada de fatias de bolo, uma camada de creme de limão, o crocante, mais uma camada de bolo e finalizando com uma fina camada de chocolate temperado.

Cubra bem com papel alumínio ou filme plástico e deixe gelar por aproximadamente uma hora. Desenforme os bolinhos e deixe descansar em temperatura ambiente (18 a 20 °C) por 6 horas para não manchar o chocolate.

Coloque o bolo em um prato e decore a gosto.

### **Dica**

Aqueça a espátula em água quente para facilitar o corte do bolo.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)