



BOLO DE CHOCOLATE E AVELÃ

Duração: 60min Porções: 8 Pessoas Nível: Médio

Ingredientes

PARA O BOLO	QUANTIDADE
Manteiga	120g
Farinha super refinada	120g
Açúcar	120g
Leite	20ml
Creme de avelã	40g
Ovos Baunilha	2
Fermento em pó	3g

PARA O RECHEIO	QUANTIDADE
Creme	200g
Chocolate ao leite	300g

Bolo de chocolate e avelã - instruções

- Para o bolo
 - Peneire a farinha, o açúcar e o fermento em pó em uma tigela, bata a manteiga amolecida e o açúcar. Em seguida, acrescente os ovos e a baunilha.
 - Junte as duas misturas com o leite. Quando a mistura ficar espessa e cremosa, acrescente a Creme de avelã.
- Para o creme
 - Despeje o creme de leite em uma panela e aqueça em fogo baixo. Assim que começar a ferver.
 - Retire do fogo, adicione o chocolate e derreta. A mistura deve ficar homogênea e consistente.
 - Deixe esfriar. Corte o bolo ao meio e, com uma espátula, espalhe o ganache por dentro e por fora.
 - Em seguida, arranje os Ferrero Rocher nas bordas do bolo.