



# BOLO DE NATAL

Duração: Porções Nível  
 ⌚ 2h 👤 8 Pessoas ●●● Difícil

## Ingredientes

PARA O BOLO	QUANTIDADE
Ovos	4
iogurte integral	250ml
Manteiga	120g
Açúcar	125g
Farinha	200g
Amido de milho	150g
Fermento em pó	1 pacote
Pitada de sal	1
Essência de Baunilha	À gosto

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

## Bolo de Natal ~ instruções

- Para o bolo:
  - Pré-aqueça o forno a 180C. Unte uma assadeira (24 cm de diâmetro).
  - Separe as gemas das claras de ovo.
  - Em uma tigela, bata a manteiga em uma temperatura ambiente com metade do açúcar.
  - Em seguida, acrescente 2 gemas de ovo e misture bem. Adicione baunilha e o iogurte.
  - Peneire o fermento e acrescente à mistura.
  - Em outra tigela, bata as 2 gemas restantes na batedeira até ficarem brancas e espumosas. Em seguida, acrescente aos poucos o açúcar restante e bata até formar picos firmes.
  - Com uma grande colher de metal, dobre suavemente metade das claras de ovo e misture com manteiga. Repetir o mesmo processo com as outras claras de ovo.
  - Unte uma assadeira (24 cm de diâmetro) e asse a 180°C por 45 a 50 minutos. Teste com um palito para ver se está assado.
- Para o recheio de Ganache de Chocolate com Leite:
  - Despeje o creme de leite fresco em uma panela e aqueça em fogo baixo. Assim que começar a ferver, retire do fogo, adicione o chocolate e derreta-o. A mistura deve ficar homogênea e consistente. Deixe esfriar.
  - Sugestão de decoração: Em um pedaço de pasta americana de chocolate, recorte o formato de uma árvore de Natal com uma estrela no topo. Revista a estrela com corante comestível em pó dourado e deixe-a endurecer descoberta por cerca de uma hora.
  - Corte o bolo ao meio. Utilizando uma espátula, espalhe o ganache por dentro. Em seguida, posicione Ferrero Rocher em duas fileiras nas bordas do bolo.
  - Por fim, insira um palito de baixo para cima até a metade da árvore com a estrela e fixe em cima do bolo.