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 pcote
Pitada de sal	1
Baunilha	

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

Bolo de Natal ~ instruções

1. 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.

2. 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.
   • 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.