BOLO DIA DAS MÃES

Duração: 1h 30min

Porções 8 Pessoas

Nível Médio

Ingredientes

PARA O PÃO DE LÓ DE AVELÃ	QUANTIDADE
Ovos inteiros	4
Gemas	2
Açúcar	200g
Farinha	200g
Avelã triturada	50g
Fermento em pó	6g
Pitada de sal	1
Avelãs trituradas a gosto	
Sal	1 pitada
Avelãs trituradas para cobertura	À gosto
Creme de avelã	À gosto
Pasta americana	50g

Bolo Dia das Mães ~ instruções

1. Bata os ovos inteiros com o açúcar na batedeira até formar uma mistura homogênea e espumosa.
2. Em um recipiente a parte, peneire a farinha, o fermento e o sal.
3. Junte os ingredientes em pó à mistura mexendo devagar de baixo para cima até os ingredientes secos dissolverem.
4. Adicione as avelãs trituradas.
5. Unte uma fôrma em formato de coração (cerca de 22 cm de diâmetro).
6. Despeje a mistura e asse a 180 °C de 45 a 50 minutos.
7. Depois de esfriar, corte o bolo e recheie com o creme de avelã.
8. Espalhe o mesmo creme por fora e decore as bordas com Ferrero Rocher.
9. Polvilhe o centro com as avelãs trituradas.
10. Faça um coraçãozinho de pasta americana vermelha e posicione sobre o bolo.