



BOLO DE ANIVERSÁRIO

Duração: 2h Porções: 8 Pessoas Nível: Díficil

Ingredientes

PARA O BOLO QUANTIDADE

| | |
|--|----------------------------------|
| Fôrma grande | 24cm de diâmetro, 10cm de altura |
| Creme de leite fresco previamente resfriado na geladeira | 330g |
| Açúcar | 330g |
| Ovos | 4 |
| Farinha super refinada | 280g |
| Farinha de avelã | 50g |
| Fermento em pó | 16g |
| Baunilha | |

PARA A DECORAÇÃO QUANTIDADE

| | |
|------------------|-------|
| Chocolate branco | 1500g |
| Ferrero Rocher | |

Bolo de aniversário - instruções

- Para o bolo:
 - Bata o creme de leite, previamente resfriado da geladeira.
 - Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar por cerca de 15 minutos com uma batedeira elétrica.
 - Peneire a farinha super refinada, farinha de avelã e o fermento em pó e adicione-os à mistura junto com a baunilha. Finalmente, acrescente o creme de leite batido dobrado de baixo para cima.
 - Por fim, acrescente o creme batido e misture mexendo levemente de baixo para cima. Asse em forno pré-aquecido por 30 minutos a 180°C e depois mais 20 minutos a 160°C.
- Para a camada superior:
 - Repita a receita reduzindo as quantidades pela metade, para uma fôrma de 18 cm de diâmetro e 10 cm de altura. Cada bolo será cortado em três partes iguais.
- Para o recheio:
 - Despeje o creme em uma panela e cozinhe em fogo baixo. Assim que começar a ferver, retire do fogo e adicione o chocolate e derreta-o. A mistura deve ser suave e consistente. Deixe-o esfriar.
 - Com uma espátula, use o ganache para rechear o bolo e espalhe-o por fora. Derreta um pouco de chocolate branco em banho-maria e regue o bolo até cobri-lo.
 - Coloque a camada superior sobre a base e finalize a decoração com Ferrero Rocher ao redor da base.