BOLO DE CHOCOLATE E AVELÃS

Duração: 1h

Doses: 8 persons

Nível: Médio

Ingredientes

PARA O BOLO	QUANTIDADE
Manteiga	120g
Farinha para pastelaria	120g
Açúcar	120g
Leite	20ml
Pasta de avelãs	40g
Ovos	2
Baunilha	10g
Fermento em pó	3g

PARA O RECHEIO	QUANTIDADE
Nata	100g
Chocolate	150g

PARA A DECORAÇÃO	QUANTIDADE
Avelãs em pedaços	a seu gosto (q.b.)
Ferrero Rocher	a seu gosto (q.b.)

Bolo de chocolate e avelãs ~ instruções

1. MASSA PARA O BOLO

   • Peneire a farinha, 60g de açúcar e o fermento em pó.
   • Numa tigela, misture a manteiga amolecida e 60g de açúcar. Depois, junte os ovos e a baunilha.
   • Combine as duas misturas com o leite.
   • Quando a mistura estiver espessa e cremosa, junte a pasta de avelãs.
   • Coza o bolo a 180°C. O bolo estará pronto (entre 55 minutos a 1 hora) quando for elástico ao toque e quando o palito que introduzir na massa sair limpo.

2. RECHEIO

   • Deite as natas num tacho e aqueça em lume brando.
   • Quando começar a ferver, retire do lume e adicione o chocolate, deixando-o derreter. A mistura deverá ser cremosa e consistente.
   • Deixe arrefecer.

3. DECORAÇÃO

   • Espalhe os pedacinhos de avelãs pelo bolo, em cima da ganache de chocolate.
   • Depois, coloque Ferrero Rocher ao longo das bordas do bolo.
   • Corte o bolo ao meio e, com uma espátula, barre o interior e o exterior com a ganache de chocolate de leite.