



BOLO DE NATAL

Duração: 2h Doses: 8 persons Nível: ●●● Difícil

Ingredientes

PARA O BOLO	QUANTIDADE
Ovos inteiros	4
logurte gordo	250ml
Manteiga	120g
Açúcar	125g
Farinha	200g
Amido de milho	150g
Levedura	1 pacote
Sal	1 pitada
Baunilha	

PARA O RECHEIO	QUANTIDADE
Nata	200g
Chocolate de leite	300g

Cupcakes de avelã ~ instruções

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte a forma (24cm de diâmetro). Cubra o fundo e as laterais com papel vegetal.
2. Separe as gemas das claras dos ovos.
3. Numa tigela, junte a manteiga à temperatura ambiente e metade do açúcar.
4. Depois, adicione as duas gemas de ovo e misture bem. Junte a baunilha e o iogurte.
5. Peneire a levedura e adicione-a à mistura.
6. Noutra tigela, com uma batedeira elétrica, bata as duas claras de ovo até ficarem em castelo. Depois, adicione o açúcar restante e bata até se formarem picos firmes.
7. Com uma colher de metal grande, deite metade das claras de ovo na mistura de manteiga. Repita o processo com as restantes claras de ovo.
8. Deite tudo na forma já preparada e coza a 180 °C durante cerca de 45-50 minutos. Espete um palito para verificar a cozedura.
9. Recheio de ganache de chocolate de leite: Deite as natas num tacho e cozinhe 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.
10. Com um pauzinho de pasta de açúcar e chocolate, desenhe a forma duma pequena árvore com uma estrela.
11. Usando um corante alimentar dourado em pó, cubra a estrela e deixe-a secar ao ar durante uma hora.
12. Corte o bolo ao meio. Com uma espátula, barre o interior com a ganache de chocolate de leite. Depois, faça duas filas de Ferrero Rocher ao longo das bordas do bolo.
13. Para terminar, introduza um palito até meio da árvore com a estrela e coloque-a no cimo do bolo.