



BOLO DE ANIVERSÁRIO

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

Ingredientes

PARA O BOLO QUANTIDADE

Forma para bolos grande	24 cm de diâmetro, 10 cm de altura
Nata fresca	330ml
Açúcar	330g
Ovos	4
Farinha para pastelaria	280g
Farinha de aveia	50g
Fermento em pó	16g
Baunilha	10g

PARA A DECORAÇÃO QUANTIDADE

Chocolate branco	150g
Ferrero Rocher	a seu gosto (q.b.)

Bolo de aniversário ~ instruções

1. Bata as natas previamente refrigeradas.
2. Numa tigela grande, misture os ovos e o açúcar durante 15 minutos com uma batedeira elétrica.
3. Peneire a farinha para pastelaria, a farinha de aveia e o fermento em pó e adicione estes ingredientes à mistura, juntando também a baunilha. Por último, adicione a nata batida, mexendo de baixo para cima.
4. Coza o pão de ló no forno pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos; depois, outros 20 minutos a 160°C.
5. Para a camada superior, repita a receita reduzindo as doses a metade, para uma forma de 18cm de diâmetro/10cm de altura. Cada pão de ló será cortado em três partes iguais.
6. 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.
7. Com uma espátula, barre o interior e o exterior com a ganache de chocolate de leite. Derreta um bocado de chocolate branco em banho-maria e use-o para cobrir o bolo.
8. Coloque a camada superior em cima da base e, para terminar, decore com Ferrero Rocher à volta da base do bolo.