

RECIPE

Bolo de Pinhão com Nutella®

Médio

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

4 claras

180 g de manteiga ($\frac{3}{4}$ xícara)

4 gemas

130 g de farinha de trigo ($\frac{3}{4}$ xícara)

1 pitada de sal

10 g de fermento em pó químico (1 colher de sopa)

100 g de pinhão (1 xícara)

395 g de leite condensado (1 lata) 140 g de Nutella®

EQUIPAMENTO

Batedeira

Assadeira

Forno



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO



1

Bata as claras em neve e reserve. Coloque na batedeira a manteiga e as gemas e bata até incorporar.



2

Adicione a farinha de trigo, o sal, o fermento, o pinhão cozido e triturado, o leite condensado e misture. Adicione delicadamente as claras em neve.



3

Coloque a massa na forma e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 1 hora. Desenforme com o bolo ainda morno e sirva com Nutella®.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.