

RECEITA

Bolo de rolo com Nutella®

Médio

15 Porções

30 min



INGREDIENTES

POR 15 PORÇÕES

325 g Ovo inteiro

200g Farinha de amêndoas

200 g Açúcar de confeiteiro

260 g Clara de ovo

70 g de Açúcar granulado

130g Farinha de trigo

70 g Manteiga

Para o recheio

300 g Nutella® (20 g/porção)

Para decoração

Confeti

Confete de açúcar

Pasta de açúcar



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Misture os ovos inteiros, a farinha de amêndoas e o açúcar granulado. Em seguida, bata a clara de ovo junto com o açúcar de confeitado, adicionando-o pouco a pouco. Peneire a farinha e derreta a manteiga. Para a primeira mistura, adicione lentamente a farinha peneirada e a clara de ovo/açúcar batido alternando entre eles. Por fim, adicione a manteiga derretida, combinada com um pouco de massa. Asse a 240°C por aproximadamente 6-8 minutos por massa de aproximadamente 600/700 g. Depois de assar, retire da assadeira quente, tomando cuidado para não quebrá-la. Cubra com filme plástico e coloque na geladeira.

**2**

Pegue a base e coloque-a em um pedaço de papel manteiga. Coloque o Nutella® em um saco de confeitado com um bico redondo de aproximadamente 3 mm, e aplique círculos consistentes de Nutella® na massa em seguida, enrole-o.



3

Cubra o lado de fora com Nutella® usando um saco de confeiteiro. Deixe descansar na geladeira, depois corte as duas pontas para ver os redemoinhos dentro do bolo. Decore o exterior como desejar: usando confetes de açúcar, pasta de açúcar, solte sua imaginação.

Aproveite a animação no Carnaval! Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Aproveite os dias de festa com nossa **receita de bolo de rolo Nutella®**! Tem um gosto ainda melhor quando se usa uma máscara de carnaval.