

# Bolinhos de especiarias com Nutella®

Difícil

1 h 45 min



## INGREDIENTES

### PARA 24 PORÇÕES

300 g de mel

1 ovo

120 g de manteiga derretida

100 ml de leite

190 g de farinha

60 g de amido de milho

1 1/2 colher de chá (5 g) de fermento em pó

4 colheres de chá (8 g) de mistura de especiarias para bolachas

1 pitada de sal

150 ml de natas para bater

50 g de queijo creme

20 g de açúcar granulado

1/4 de casca de laranja

120 g de Nutella®

pérolas de açúcar douradas e flocos de folha dourada, para decorar

# INSTRUÇÕES

1

Pré-aquece o forno a 170 °C e coloca a grelha do forno na prateleira do meio.

Unta com manteiga e farinha uma forma de 24 cm de diâmetro com fecho de mola para facilitar a posterior remoção.

Numa tigela, mistura o mel com o ovo, adicionando a manteiga derretida e o leite.

Adiciona a farinha peneirada, o amido de milho, o fermento em pó, as especiarias e o sal. Junta à mistura de mel e mexe até combinar bem todos os ingredientes.

Coloca a massa na forma previamente preparada e coze no forno durante 30 minutos (ou quando espete um palito no centro do bolo e este saia limpo).

Retira do forno, deixa arrefecer e, depois, tira da forma e coloca em cima de uma grelha.

2

Com um molde de 3 cm de diâmetro, corta 24 bolinhos e corta-os de maneira a obter duas camadas.



**3**

Barra cada pedaço com 2,5 g de Nutella® e reserva.

**4**

Numa tigela, bata as natas com o queijo creme, o açúcar e a casca de laranja até obter uma mistura espessa e fofa.

Coloca a mousse de queijo creme numa manga de pasteleiro. Deita creme nas 24 metades dos bolinhos e une-as às outras 24 metades, colocando a parte com Nutella® virada para cima.

Decora cada bolinho com pérolas de açúcar douradas e flocos de folha dourada.

## Apresentação final