

# Bolo de Saboia com Nutella®

Média

1 h 30 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 PORÇÕES

50 g de farinha

50 g de amido de milho

4 ovos

140 g de açúcar granulado

30 g de açúcar inglês

100 g de Nutella®

## INSTRUÇÕES



1

Pré-aquece o forno a 150 °C e coloca a meio do forno.

Unta com manteiga e farinha uma forma de 22 cm de diâmetro com fecho de mola para facilitar a posterior remoção.

Peneira a farinha juntamente com o amido de milho.

Numa tigela, bate as quatro gemas de ovo com os 40 g de açúcar granulado até obteres uma mistura esbranquiçada e fofo.



2

Noutra tigela, bate as quatro claras de ovo, adicionando gradualmente o resto do açúcar granulado, até ficarem em castelo e obteres um merengue.



**3**

Deita cuidadosamente a farinha na mistura de gemas de ovo e, depois, junta o merengue.



**4**

Coloca a massa na forma previamente preparada e coze no forno durante 30-40 minutos (ou até ficar com uma cor castanha dourada).

Retira do forno e deixa arrefecer ligeiramente. Depois, retira da forma e coloca em cima de uma grelha, deixa arrefecer completamente.

**5**

Corta o bolo longitudinalmente para obteres duas camadas.



**6**

Barra com Nutella® e une as duas partes.

Recorta uma estrela numa folha de cartão e usa-a como estêncil para decorar o bolo polvilhando com açúcar inglês por cima.

# Apresentação final