

Stollen com Nutella®

Difícil

4 h 55 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

Para a massa:

7 g de fermento fresco

110 ml de leite

220 g de farinha

20 g de açúcar

1/2 colher de sopa (3 g) de sal

casca de meio limão

100 g de manteiga amolecida

Para a mistura de frutas:

150 ml de sumo de maçã

100 g de passas de uva

20 g de avelãs torradas picadas

40 g de casca de laranja e limão cristalizadas,
cortadas fino

150 g de Nutella®

30 g de manteiga derretida

açúcar inglês

INSTRUÇÕES



1

Aquece o sumo de maçã num pequeno tacho.

Quando ferver, tira do lume e empapa as passas no sumo.

Numa tigela grande, dissolve o fermento no leite e, depois, combina com a farinha, o açúcar, o sal e a casca de limão, e mistura com uma colher até formar uma massa.



2

Coloca a massa numa superfície plana e amassa até ficar macia e elástica, cerca de 10 minutos.

Vai adicionando gradualmente a manteiga e continua a amassar durante 5 minutos.

Escorre as passas e mistura-as com as avelãs e as cascas de laranja e limão cristalizadas.

Junta a mistura de fruta à massa e volta a amassar até esta adquirir uma forma homogénea.

Tapa a tigela com película aderente e deixa levedar durante 2 horas.

Quando adquirir o dobro do tamanho, guarda a tigela no frigorífico durante 1 hora.

**3**

Pré-aquece o forno a 200 °C e coloca o tabuleiro para o forno na prateleira do meio.

Enrola a massa para formar um retângulo de 20 cm x 20 cm e dobra-o sobre si mesmo. Coloca o tronco num tabuleiro para o forno com papel vegetal em cima.

Reduz a temperatura do forno a 180 °C e deixa cozer durante 40 minutos. Se a parte superior ficar rapidamente castanha, cobre com papel-alumínio.

**4**

Uma vez cozido, retira as passas queimadas com a ponta de uma faca e deixa o stollen arrefecer completamente.

Parte ao meio e barra a primeira camada com Nutella e cobre-a com a outra metade.

Pincela o stollen com a manteiga derretida e decora com açúcar inglês peneirado.

Apresentação final