

Bolos de gianduja com Nutella®

Média

1 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

80 g de chocolate de gianduja

75 g de manteiga

2 ovos

35 g de farinha de amêndoa

35 g de açúcar inglês

60 g de açúcar granulado

40 g de farinha de pastelaria

150 g de Nutella®

INSTRUÇÕES

**1**

Em duas tigelas pequenas, separa as gemas das claras dos ovos.

Noutra tigela maior, derrete o chocolate a 45 °C-50 °C em banho-maria. Adiciona a manteiga cortada em pequenos cubos e mexe bem.

Adiciona as duas gemas de ovo e mistura.

Peneira a farinha de amêndoa e adiciona o açúcar granulado, para obter um pó fino, e junta à mistura de chocolate. A consistência da massa deverá ser macia e sedosa.

**2**

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

Numa tigela, à parte, bate as duas claras de ovo em castelo e adiciona o açúcar granulado, uma colher de cada vez.

**3**

Combina as duas misturas, mexendo cuidadosamente com uma espátula, de cima para baixo.

Adiciona a farinha de pastelaria e mistura.

Unta com gordura e farinha 10 formas (escolhe formas com o fundo côncavo).

**4**

Deita a massa até metade da altura de cada forma.

Coze durante 12 minutos. Não coza demasiado os bolos! Mesmo se estiverem moles quando os retirares do forno, irão tornar-se mais firmes depois de arrefecerem.

Retira os bolos das formas e volta-os num prato. Se for necessário, nivela a base.

Enche cada bolo com 15 g de Nutella® no espaço criado pela forma.

Polvilha com açúcar inglês.

Apresentação final