

Bolo árvore de natal com Nutella®

Média

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 16 PORÇÕES

15 gemas de ovo

4 ovos

400 g de açúcar granulado

100 g de amido de batata ou milho

300 g de farinha

100 g de manteiga derretida

1 pitada de sal

1 vagem de baunilha

açúcar inglês, para decorar

240 g de Nutella®

INSTRUÇÕES



1

Corta a vagem de baunilha longitudinalmente com uma faca e retira as sementes com uma colher de chá.

Mistura as gemas de ovo, os ovos inteiros, o açúcar, o sal e as sementes de baunilha.



2

Numa tigela à parte, peneira a farinha e adiciona o amido. Depois, junta cuidadosamente a mistura de ovo e açúcar.



3

Por último, adiciona a manteiga à mistura de uma só vez.





4

Pré-aquece o forno a 180 °C.

Deita a mistura para 2 tabuleiros para o forno em cima de papel vegetal e coze durante 25 minutos (ou quando se espetar um palito no centro do bolo e este saia limpo).

Retira do forno e deixa arrefecer.



5

Com uma faca, corta a crosta exterior do bolo.

Utilizando moldes com forma de estrela de vários tamanhos, faz 4 estrelas, que irão ser as 4 camadas da árvore de Natal. Repete o procedimento para o resto do bolo.



6

Barra cada estrela com Nutella® para unir as 4 estrelas. Repete a operação para o resto das estrelas. Usa 30 g de Nutella® no total para cada árvore.

Polvilha com açúcar inglês e decora as pontas das árvores com uns pontinhos de Nutella®.

Apresentação final