

RECEITA

Semifrio de Colomba com Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

100 g de Colomba (bolo de páscoa) seca

75 ml de leite

75 ml de natas frescas

100 g de queijo ricotta

1 ovo

60 g de Nutella® (15 g/porção)

1 folha de gelatina

1 colher de sopa de açúcar

Para decorar

Avelãs inteiras



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Encharca o bolo em leite para o amolecer. Coloca a folha de gelatina numa tigela de água morna e deixa-a inchar durante uns minutos. Bate as gemas com o açúcar e, a seguir, adiciona o queijo ricotta e mistura bem. Aperta a Colomba para eliminar o excesso de leite e adiciona-a à mistura. Adiciona a gelatina drenada e mistura tudo.

**2**

À parte, bate as natas, adicionando-as à mistura, e misturando de baixo para cima.



3

Coloca a mistura em taças individuais e põe-nas no congelador durante, pelo menos, 2-3 horas. Serve o semifrio de Colomba decorando cada taça com 15g de Nutella® e uma avelã inteira.

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Diz-se que a Colomba, um bolo de Páscoa italiano, foi criado como uma oferta de paz há vários séculos. De facto, como discutir com semelhante delícia? Nesta Páscoa, traz mais entusiasmo para a mesa com esta **receita de semifrio de Colomba com Nutella®**.