

Torta de Carnaval com NUTELLA®



INGREDIENTES para 15 pessoas



DIF

15



PORÇ

11



INGR

30



MIN



- ✓ 325 g de ovos inteiros
- ✓ 200 g de farinha de amêndoa
- ✓ 200 g de açúcar inglês
- ✓ 260 de clara de ovo
- ✓ 70 g de açúcar granulado
- ✓ 130 g de farinha Flor
- ✓ 70 g de manteiga

Para o recheio

- ✓ 225 g de Nutella® (15 g/pessoa)

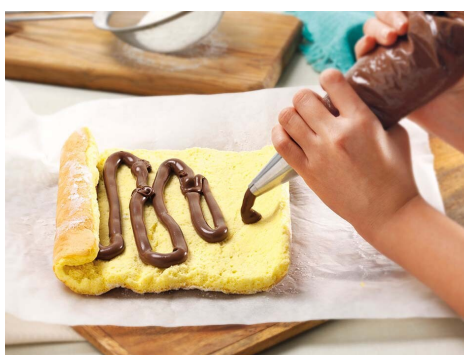
Para a decoração

- ✓ Pepitas multicores
- ✓ Confetti de açúcar
- ✓ Pasta de açúcar



PASSO 1

Bata os ovos inteiros, a farinha de amêndoa e o açúcar granulado. Bata a clara de ovo juntamente com o açúcar inglês, adicionando-o pouco a pouco. Peneire a farinha e derreta a manteiga. Adicione à primeira mistura, pouco a pouco, a farinha peneirada e a mistura de clara de ovo e açúcar, alternando entre ambas. Por último, adicione a manteiga derretida, combinada com um pouco de massa. Coza no forno a 240 °C durante cerca de 6/8 minutos por cada folha de, aproximadamente, 600/700 g. Uma cozida, retire a base do tabuleiro com cuidado para não se partir. Cubra com película aderente e guarde no frigorífico.



PASSO 2

Pegue na base e coloque-a em cima de um pano. Deite Nutella® numa manga de pasteleiro com um bico redondo de 3 mm, aproximadamente, e aplique círculos de Nutella® em cima do bolo. Depois, enrole o bolo e faça uma torta.



PASSO 3

Usando a manga de pasteleiro, cubra o exterior com Nutella®. Deixe-a repousar no frigorífico, depois, corte ambas as pontas para se poderem apreciar as camadas onduladas de creme dentro da torta. Decore a parte exterior a seu gosto: pepitas multicolores, confetti de açúcar ou pasta de açúcar para criar padrões imaginativos.