

RECEITA

# Bolo de avelãs com Nutella®

Média

6 Portions

1 h 10 min



## INGREDIENTES

### PARA 6 PORÇÕES

150 g de avelãs descascadas

120 g de manteiga

150 g de açúcar

3 ovos

3 gemas de ovo

Raspa de 1 limão

1 copo de rum

150 g de farinha sem fermento

1 pacote de fermento em pó

Açúcar em pó

90 g de Nutella® (15 g/porção)



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

## INSTRUÇÕES



**1** Pica finamente as avelãs, misturando-as numa batedeira para as reduzir a pó. Mistura numa tigela a manteiga amolecida com o açúcar, trabalhando-a com uma colher de pau até obteres uma textura cremosa. Bate os ovos e as gemas e adiciona-os à manteiga juntamente com a raspa de limão e o rum.



**2** Incorpora na mistura a farinha peneirada e o fermento, polvilhando-a gradualmente sem deixar de bater a massa com a colher de pau. A seguir, mistura as avelãs em pó, mexendo cuidadosamente. Coloca a massa numa forma para bolos de 24 cm de diâmetro, previamente untada e enfarinhada. Leva a forma ao forno pré-aquecido a 180 °C durante aproximadamente 50 minutos. Tira o bolo do forno e deixa-o arrefecer antes de o tirares da forma.



3

Polvilha-o com açúcar em pó e serve, acompanhando cada fatia com um pouco de Nutella®.

## Emoção a dobrar. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

A tradição diz-nos que os bolos sempre foram utilizados para expressar desejos de boa sorte em ocasiões especiais. Será por causa da incrível bondade e emoção que transmitem? Para testar a sua originalidade na cozinha, aqui tens outra combinação vencedora: a nossa **receita de bolo de avelãs com Nutella®**. De tão bom, dá até pena de cortar.