

RECEITA

# Bolo inglês de ginjas com Nutella®

Fácil

8 Portions

50 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 FATIAS

250 g de manteiga

240 g de açúcar

175 g de farinha para bolos

100 g de fécula de batata

100 g de gema de ovo

125 g de ovos

5 g de fermento em pó

1 pitada de sal

1 vagem de baunilha

100 g de ginjas em calda

120 g de Nutella® (15 g/fatia)



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

## INSTRUÇÕES

**1**

Bate a manteiga com o açúcar, adiciona as gemas misturadas com os ovos, a baunilha, o sal e as ginjas. Finalmente, peneira a farinha, a fécula de batata e o fermento em pó, e amassa tudo.

**2**

Leva ao forno, pré-aquecido a 180 °C, numa forma de bolo inglês untada e polvilhada com farinha, durante aproximadamente 30 minutos. Utiliza um palito para veres se está cozido.



3

Depois de arrefecer, corta às fatias, barrando cada uma com 15 g de Nutella®.

## A emoção está servida. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O bolo inglês é um termo interessante aplicado a bolos feitos numa forma específica. A nossa **versão combina as ginjas com a deliciosa doçura de Nutella®** para uma sobremesa inesquecível!