

RECEITA

Bolo Parrozzo em Crosta de Amêndoas com Nutella®

Média

6 Portions

1 h 15 min



INGREDIENTES

PARA 6 FATIAS

- 6 ovos
- 200 g de açúcar
- 150 g de semolina
- 200 g de amêndoas picadas
- 2 colheres de sopa de licor (como Amaretto di Saronno)
- 1 limão
- 60 ml de óleo
- 90 g de Nutella® (15 g/fatia)
- Amêndoas torradas laminadas



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

INSTRUÇÕES

**1**

Separa as gemas de ovos das claras e coloca-as em 2 tigelas separadas. Começa por bater as gemas com o açúcar para criar uma mistura clara e cremosa. Mistura as amêndoas, a semolina, a raspa do limão, o óleo e o licor. Bate as claras até estarem firmes e adiciona-as suavemente à mistura, mexendo-a de cima para baixo.

**2**

Unta e polvilha com farinha uma forma semiesférica, coloca a massa lá dentro e leva ao forno pré-aquecido a 160 °C durante 40-45 minutos. Utiliza um palito para veres se o bolo está pronto. Retira o bolo do forno e deixa-o arrefecer durante 10 minutos. Depois, vira-o suavemente para uma grelha de arrefecimento e deixa-o arrefecer totalmente.



3

Barra Nutella® na superfície do bolo até o cobrir completamente, e depois polvilha-o com as amêndoas torradas laminadas.

Fatias de emoção. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O termo “parrozzo” provém de uma antiga receita camponesa denominada “pan rozzo”, um pão que os pastores de Abruzzo faziam com farinha de milho e leite dos animais, aromatizado com tomilho, hortelã e amêndoas das montanhas, e cozido num forno a lenha. De um pão a um bolo, a receita do **Bolo Parrozzo em Crosta de Amêndoas com Nutella®** tornou-se uma autêntica iguaria.