

RECEITA

# Torta de Carnaval com Nutella®

Média

15 Portions

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 15 PORÇÕES

325 g de ovos inteiros  
 200 g de amêndoa em pó  
 200 g de açúcar em pó  
 260 g de claras de ovo  
 70 g de açúcar granulado  
 130 g de farinha sem fermento  
 70 g de manteiga

#### Para o recheio

225 g de Nutella® (15 g/porção)

#### Para a decoração

Granulado colorido  
 Confetti de açúcar  
 Pasta de açúcar



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

## INSTRUÇÕES

**1**

Bate os ovos inteiros, a amêndoa em pó e o açúcar granulado. A seguir, bate as claras com o açúcar em pó, adicionando-o pouco a pouco. Peneira a farinha e derrete a manteiga. À primeira mistura, adiciona lenta e alternadamente a farinha peneirada e as claras batidas. Por fim, adiciona a manteiga derretida, combinada com um bocadinho de massa.

Leva ao forno, pré-aquecido a 240 °C, durante aproximadamente 6-8 minutos por cada tabuleiro de 600-700 g. Quando estiver pronto, retira a base do tabuleiro quente, com cuidado para não a partir. Cobre a base com película aderente e põe no frigorífico.

**2**

Pega na base e coloca-a em cima de um pano de cozinha. Põe Nutella® num saco de pasteleiro, com um bico redondo de aproximadamente 3 mm, aplica círculos consistentes de Nutella® na base da torta e, a seguir, enrola-a.



3

Cobre a parte exterior da torta com Nutella® utilizando o saco de confeiteiro. Deixa repousar no frigorífico, e depois corta ambas as extremidades para que se veja bem o recheio. Decora a parte exterior como desejares: utilizando granulado colorido, confetti de açúcar ou pasta de açúcar para criar padrões imaginários.

## Espalha a emoção no Carnaval! Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Passa uma fantástica Terça-feira Gorda com a nossa **receita de Torta de Carnaval com Nutella®**! Sabe ainda melhor se estiveres a usar uma máscara de Carnaval.