

BOLO DE AVELÃS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

6 ovos grandes
125g de manteiga
250g de açúcar
200g de miolo de avelãs picadas na picadora
150g de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de chá bem cheias de fermento em pó
Caramelo líquido
2 colheres de sopa bem cheias de açúcar em pó
400 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-avelas-38442/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a manteiga à temperatura ambiente e o açúcar.
Bata até que fique um creme.
Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Adicione as gemas ao creme de manteiga e bata entre cada adição.
Por fim, junte uma colher de sobremesa de caramelo líquido e bata até que fique bem misturado.
2. Bata as claras em castelo bem firmes.
Aos poucos e alternadamente, envolva com o creme, o miolo de avelãs, a farinha, o fermento e as claras batidas em castelo.
3. Coloque a massa numa forma de bolo sem buraco, com 24 cm de diâmetro, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha e alise.
Leve ao forno pré-aquecido nos 160° e deixe cozer durante 50 minutos.
Depois do bolo cozido, retire, desenforme e deixe arrefecer.
4. Entretanto, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Adicione o açúcar em pó e bata até que fique chantilly.
Corte o bolo ao meio na horizontal.
Retire a parte de cima e recheie o bolo com 1/3 do chantilly.
Cubra o recheio com a parte de cima do bolo e aconchegue bem.
Cubra o bolo com o restante chantilly.
Decore a gosto com chantilly, caramelo líquido e avelãs.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com