



© Ferrero, 2016

BOLO KOSHER DE MACARRÃO COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Banquete

 | 30 minutos  |  

Dá para: $\frac{1}{2}$ tabuleiro de cozinhar a vapor, 10 cm de profundidade (16 unidades)
Porção: 1 (113 g) quadrado

INGREDIENTES

- 450 g de macarrão de ovos kosher
- 1 pedaço de manteiga sem sal derretida
- 900 g de queijo fresco magro (2% de gordura)
- 960 ml de nata ácida light
- 240 ml de açúcar
- 12 ovos
- 240 ml de maçãs
- 480 ml de Nutella® (28 g por porção para regar)

MODO DE PREPARAÇÃO:

Preaqueça o forno a 190°C.

Ferva o macarrão em água com sal durante cerca de 4 minutos.

Retire o macarrão da água. Numa taça grande, misture o macarrão com os restantes ingredientes e verta até metade de um tabuleiro de cozinhar a vapor com 10 cm de profundidade untado.

Leve ao forno até ficar com crosta e a parte de cima estar dourada, cerca de 30-45 minutos.

Deixe arrefecer. Corte em 16 quadrados de 113 g.

Coloque 1 porção de 113 g num prato. Regue com 28 g de Nutella® e sirva.