



© Ferrero, 2016

BOLO DE LIBRA DE IOGURTE COM NUTELLA® E MAÇÃS

Biscoitos & cookies | Vegetariana | Café da manhã | Lanche da tarde | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 📖📖📖

aprox. 10 un. - 150 g de Nutella

CUBOS DE MAÇÃS:

- 1 maçã reineta (cerca 200 g)
- 50 g de água + 50 g de açúcar + algumas gotas de sumo de limão

BOLO

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 140 g de açúcar refinado
- 1,25 g de sal
- 100 g de ovo (à temperatura ambiente)
- 100 g de farinha de trigo mole
- 100 g de farinha de amêndoa
- 5 g de fermento em pó

- 63 g de farinha de arroz
- 60 g de iogurte grego + 2 gotas de sumo de limão
- 23 g de natas

PREPARAÇÃO DO XAROPE

Coloque a água a ferver com o açúcar. Deixe arrefecer e depois adicione o limão.

Descasque a maçã e corte-a em pequenos cubos. Coloque-a no xarope e reserve no frigorífico.

MODO DE PREPARAÇÃO

Bata bem a manteiga com o açúcar e o sal. Aos poucos adicione o ovo, as farinhas peneiradas, o fermento, o iogurte e as natas.

Verta a mistura em formas individuais de 60 g (untadas com manteiga e polvilhadas com farinha) e leve ao forno a 175°C durante cerca de 20/25 minutos.

Deixe arrefecer completamente e depois use um corta massas cilíndrico para cortar um pequeno orifício no meio.

Coloque um pouco de Nutella e alguns cubos de maçã no orifício, depois cubra com a parte de bolo removida.