



© Ferrero, 2016

BOLINHO DE PERA COM NUTELLA®

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 27 g de manteiga
- 80 g de açúcar amarelo
- 60 g de farinha de trigo mole
- 20 g de farinha de amêndoa
- 185 g de peras frescas + 50 g de maçãs frescas
- 8 g de mel de acácia
- 35 g de natas meio-gordas
- 1 c.s. de fermento em pó
- 1 g de sal
- 1/2 vagem de baunilha
- uma pitada de canela
- 1 limão

- 150 g de Nutella

MODO DE PREPARAÇÃO:

Descasque a fruta e corte-a em cubos de 1,5 cm. Pulverize com o sumo de limão para evitar que escureça. Cubra com película aderente e coloque-a no frigorífico.

Bata a gema e o ovo inteiro, depois adicione o açúcar e o mel. Acrescente as especiarias e o sal. Bata bem até que a mistura fique suave mas firme.

Peneire as farinhas com o fermento e, aos poucos, adicione-as à mistura de ovo, trabalhando com cuidado de baixo para cima.

Derreta a manteiga em banho-maria. Adicione as natas e misture bem. Junte à mistura principal.

Retire os cubos de fruta do frigorífico e escorra-os bem. Adicione-os à mistura.

Usando formas de silicone (6 cm de diâmetro, 2 cm de altura), verta 45 g de mistura em cada uma.

Leve ao forno a uma temperatura de 170°C durante 18 minutos.

Deixe arrefecer as tortinhas, corte-as ao meio e espalhe 15 g de Nutella.