



© Ferrero, 2016

MINI TORRES DE BOLO COM NUTELLA®

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

👩🍳👨🍳👩🍳 | 50 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 85 g de açúcar refinado
- 1,5 g de sal
- 45 g de farinha de aveia
- 95 g de farinha de trigo mole
- 20 g de natas
- 30 g de manteiga
- 1 vagem de baunilha
- 2 g de casca de laranja raspada
- 1 g de casca de limão raspada
- Recheio: 5 avelãs, 2 morangos (cerca de 15 g), 20 g de banana, 20 g de kiwi
- 150 g de Nutella

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata os ovos, a gema, a baunilha, as cascas de laranja e de limão raspadas e o sal com o açúcar.

Peneire as farinhas.

Derreta a manteiga em banho-maria em conjunto com as natas.

Quando a mistura dos ovos estiver firme, adicione cuidadosamente as farinhas.

Retire um pedaço de massa e adicione-o à mistura de manteiga/natas. Adicione um pouco mais.

Misture tudo com muito cuidado.

Leve ao forno a 175°C durante aprox. 15 minutos.

Espalhe a massa sobre um tabuleiro revestido com papel manteiga (assim ficará com 1 cm de espessura).

Leve ao forno a 175°C durante aprox. 10/15 minutos.

Deixe arrefecer, depois corte quadrados de 4 x 4 cm (deverá conseguir obter 30 quadrados).

Uma porção corresponde a 3 quadrados. Espalhe 5 g de Nutella em cada quadrado (um total de 15 g) e decore com dois pequenos pedaços de morango, ½ avelã, uma fatia de kiwi e uma fatia de banana.