



Ocasões Especiais Natal

## Bolo de Natal

60 min.

Médio

Económico

8 doses

### Ingredientes

8 ovos  
300 g de açúcar  
500 g de farinha  
125 g de manteiga à temperatura ambiente  
3 c. de sobremesa de Nescafé em pó  
2 c. de sobremesa de canela em pó  
1 c. de café de fermento  
coco ralado para polvilhar

Utensílios: formas em forma de estrelas (corta massas), de diferentes tamanhos cuja maior, que servirá de base ao bolo, tem 10 cm.

Ingredientes creme:

2 embalagens de creme de leite NESTLÉ  
2 c. de sopa de açúcar em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	666,6 kcal	33%*
<b>Proteínas</b>	16,3 g	33%*
<b>Lípidos</b>	30,6 g	44%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	79,5 g	31%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré aquece o forno a 180°C
- 2 Numa taça bate os ovos com o açúcar até duplicar o volume.
- 3 Acrescenta a manteiga e continua a bater até conseguires uma textura homogênea.

- 4 Incorpora, em movimentos suaves e envolventes, peneirando a farinha, o fermento, a canela e o café em pó.
- 5 Divide a massa em 2 tabuleiros de forno forrados com papel vegetal e espalha com uma espátula.
- 6 Coloca no forno durante 18-20 minutos.
- 7 Retira do forno e deixa arrefecer.
- 8 Depois de arrefecer, vira os tabuleiros do avesso, retira o papel vegetal e corta a massa com as formas de estrela de tamanhos diferentes. Reserva.
- 9 Para o creme, numa taça coloca o creme de leite, acrescenta o açúcar em pó e mistura até totalmente envolvido.
- 10 Monta a árvore em camadas, colocando uma estrela em cima de outra, dando-lhe forma de árvore.
- 11 O creme deve ser aplicado entre as camadas de bolo. No final polvilha com coco ralado.