

Ocasiões Especiais | Natal

Bolo de Natal

Preparem-se para momentos deliciosos em família com este bolo de Natal! Fácil de fazer, é a receita perfeita para envolver os mais novos na cozinha e criar memórias inesquecíveis. O resultado? Um bolo de Natal saboroso e cheio de espírito natalício, para partilhar à volta da mesa.

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

Utensilios: 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

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

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

Preparação

1. Pré aquece o forno a 180ºC
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.