



Bolo de Natal com ganache de chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Azeite
Novo 2019-2020

- 450g de farinha de trigo
- 10g de fermento
- 230g de açúcar
- 3 ovos
- 200ml de sumo de laranja
- 1 colher de sopa de raspas de laranja

Modo de preparação

1

Para o bolo:

2

Misture o Azeite Novo com o sumo e as raspas de laranja. Bata os ovos e o açúcar, adicionando a mistura líquida anterior. De seguida, misture o fermento com a farinha e envolva na preparação anterior.

3

Unte o tabuleiro com o restante azeite e farinha, e leve ao forno a 170º até estar cozinhado (cerca de 25/30 minutos). Desenforme e corte, depois de frio, com o formato de árvore de natal.

4

Para a ganache:

5

Aqueça as natas, adicione o Azeite Novo e o chocolate negro partido em pedaços pequenos, mexendo para homogeneizar a consistência.

6

Risque o bolo com esta ganache, e em seguida decore com os frutos vermelhos.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Tarte de limão

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide