Bolo de Natal com ganache de chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Médio	Com a família	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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide