



Bolo de Natal com ganache de chocolate



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Para o bolo e para a ganache, respetivamente:
100ml + 50ml de Gallo
Azeite de Oliva Extra
Virgem Azeite Novo
2019-2020

- Para o bolo:
- 450g de farinha de trigo
- 10g de fermento
- 230g de açúcar
- 3 ovos
- 200ml de suco de laranja
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- Para a ganache:
- 200g de chocolate meio amargo
- 400ml de creme de leite
- 125g de frutos vermelhos (framboesas, amoras e mirtilos)

Modo de preparação

1

Para o bolo:

2

Misture o Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020 com o suco 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 Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020 e o chocolate meio amargo partido em pedaços pequenos, mexendo para engrossar a consistência. Risque o bolo com esta ganache, e em seguida decore com os frutos vermelhos.

6

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[🏠 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide