

# BOLO DELÍCIA DE NUTELLA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3/4 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente

3/4 de xícara de açúcar

3 claras em neve

1 xícara (chá) + 1 colher(sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1 pote de Nutella

1/2 xícara (chá) de leite

200 g de chocolate ao leite ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme bem leve.

Sem bater, incorpore a clara em neve, intercalando com a farinha misturada com o fermento, até ficar uniforme.

Despeje na forma untada com manteiga e enfarinhada, asse em forno moderado preaquecido (180°C) por cerca de 30 minutos ou até que ao espetar o centro do bolo com um palito, ele saia limpo.

Não deixe dourar.

Depois de frio, corte o bolo em quadradinhos de 5 cm.

Passe-os um a um na mistura de Nutella.

Envolve no chocolate ralado e leve à geladeira até o momento de servir.

### COBERTURA:

Cobertura:Misture a Nutella com o leite até formar uma calda.

Utilize em seguida.