



“NUVEM” DE BOLO ESPONJA COM NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 📖📖📖

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- 8 gemas de ovo
- 35 g de açúcar refinado
- 1 vagem de baunilha
- 1 g de sal
- 5 claras de ovo
- 16 g de açúcar refinado
- 80 g de farinha de arroz
- 15 g de amido de arroz
- 1 g de vinagre branco
- 150 g de Nutella

MODO DE PREPARAÇÃO:

Peneire a farinha e o amido de arroz e 1 g de sal.

Preaqueça o forno a 170°C. Prepare as formas de silicone (em forma de ½ esfera, 5 cm de diâmetro, 4 cm de altura) e um saco de pasteleiro com um bico liso de 1,5 cm.

Bata as gemas com 35 g de açúcar refinado e as sementes de baunilha. Bata as claras com 16 g de açúcar refinado e 1 g de vinagre.

Adicione as claras e a farinha peneirada às gemas alternadamente, tendo muito cuidado porque a massa é muito delicada e parte-se com facilidade.

Transfira tudo para o saco de pasteleiro e encha as formas com cerca de 20 g de massa (encha-as até cima). Leve imediatamente ao forno a 170°C durante cerca de 8 minutos.

Deixe arrefecer, depois pegue em duas partes e una-as com Nutella.

Deverá obter 20 meias esferas que, unidas com 15 g de Nutella, dão 10 porções.