

Tipo de receita: Bolos
Método utilizado: Bimby
Número pessoas: 8
Fonte: Livro *Goûters Magiques*



Bolo árvore de Natal

Ingredientes

7 ovos
240 gr de açúcar
270 gr de farinha
1 pacote de fermento Royal
200 gr de amêndoas moidas
20 gr de chá verde Matcha
Smarties, M&Ms ou gomas para decorar
Um pouco de chocolate para colar os doces na árvore

Preparação

Preaquecer o forno a 200°.

Colocar os ovos inteiros com o açúcar no copo da Bimby e batê-los com a borboleta durante 6 min. Tmp. 37° vel. 3 ½.

Acabado o tempo voltar a bater outros 6 min. mais à mesma velocidade mas agora sem temperatura.

Misturar os ingredientes secos numa tigela e juntá-los à gemada.

Misturar durante uns segundos em velocidade 2 ou ajudando com a espátula.

Colocar a massa numa forma de bolos rectangular previamente untada e polvilhada e levar a cozer ao forno durante aproximadamente 25 minutos ou até que ao espetar-lhe um palito este sai limpo.

Desenformar o bolo sobre uma rede e deixá-lo arrefecer completamente.

Cortar o bolo conforme se vê na fotografia.

Colocar a parte central da árvore no prato de servir e pegar as laterais cortadas com um pouco de chocolate derretido.

Decorar a árvore ao gosto utilizando gomas ou chocolates pegados com um pouco de chocolate derretido.

Colocar as fitas de goma à volta da árvore.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)