



# 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](#) [Rápido](#) [Fácil](#)

*Crepe com gelado de nata e morangos*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Panquecas de maçã*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Fondant de chocolate*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Bolinhas de arroz doce recheadas com doce*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Bolo de maionese*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide