

Sobremesas Bolos

Bolo de Batizado de Menina

55 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

5 ovos
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
150 g de manteiga amolecida
200 g de farinha com fermento
1 c. de café de fermento em pó
3 gotas de aroma de baunilha
PARA O RECHEIO DE CARAMELO:
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 c. de sopa de maizena
1 c. de sopa de manteiga
1 c. de sopa de caramelo líquido
100 ml de Natas LONGA VIDA
2 gemas
PARA A COBERTURA:
100 ml de Natas LONGA VIDA
50 g de açucar
DECORAÇÃO:
800 g de massa branca de açúcar portuguesa para cobrir
250 g massa de açúcar portuguesa cor de rosa

Informação nutricional

Energia	647,5 kcal	32%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	27,8 g	40%*
Hidratos de Carbono	75,4 g	29%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça previamente o forno a 180ºC.
2. Unte com manteiga e polvilhe com farinha 1 forma redonda.
3. Bata bem o leite condensado e adicione as 5 gemas, uma de cada vez, batendo de novo entre cada adição. De seguida junte a manteiga amolecida e a farinha peneirada com o fermento, e volte a bater mais 1 minuto.
4. À parte bata as claras em castelo bem firme e por fim junte o aroma de baunilha e as claras envolvendo-as na massa lentamente.
5. Deite a massa na forma e leve a cozer durante 35 minutos. Deixe arrefecer e desenforme o bolo sobre uma grelha. Corte o bolo ao meio.
6. Recheio: Num tacho dilua a farinha maisena com as natas e leve ao lume com os restantes ingredientes e mexa até engrossar. Deixe arrefecer.
7. Cobertura: Bata as natas com o açúcar e barre o bolo com este preparado.
8. Decoração: Polvilhe uma bancada com açúcar em pó e trabalhe pasta branca até ficar moldável e com uma espessura de 0,5 cm, com a ajuda de um rolo da massa e cubra todo o bolo.
9. Para fazer as flores trabalhe a pasta de açúcar rosa e faça com esta as pétalas das flores. Para fazer a corola da flor faça bolinhas com a pasta branca e aplique no bolo.
10. Para fazer a cruz faça bolinhas do tamanho de uma ervilha de ambas as cores coloque-as no bolo alternadamente dando a forma de uma cruz.
11. Faça mais bolinhas como as do passo anterior e coloque-as no redor da base do bolo.