Sobremesas Bolos

Bolo Arco-Íris

40 min. Fácil Económico 16 doses

Ingredientes

PARA UM BOLO (são 3 bolos):

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

corante alimentar vermelho, azul e amarelo q.b.

PARA A COBERTURA:

3 embalagens de Natas LONGA VIDA

150 g de açúcar

PARA A DECORAÇÃO:

pasta de açúcar portuguesa colorida (cores do arco iris e branca) q.b.

pepitas multicores q.b.

Informação nutricional

Energia	339,4 kcal	17%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	12,2 g	17%*
Hidratos de Carbono	35,4 g	14%*

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

Preparação

1. Confeção: Aqueça previamente o forno a 180ºC. Unte e polvilhe com farinha 3 formas redondas – Bata bem o leite condensado e adicione as 5 gemas, uma de cada vez, batendo de novo entre cada adição. Junte a manteiga amolecida e a farinha peneirada com o fermento, e volte a bater mais 1 minuto.

2. À parte bata as claras em castelo bem firme envolvendo-as na massa lentamente. Adicione um pouco de um dos corantes alimentares. Deite a massa na forma e leve a cozer durante 35 minutos. Repita esta operação mais duas vezes com corantes diferentes. Deixe arrefecer e desenforme os bolos sobre uma grelha.

3 Cobertura e recheio: Bata as natas com o açúcar em até obter um chantilly espesso. Barre cada bolo com o chantilly. Coloque uns em cima dos outros e leve ao frigorífico.

4 Decoração: Com a pasta branca forme um circulo com 0,5 de espessura e com o diâmetro do bolo. Com as outras cores forme 2 arco-íris 1 maior e outro mais pequeno. Aplique o disco branco no topo do bolo e o arco-iris maior por cima deste, o mais pequeno aplique na lateral do bolo. Decore à volta do bolo com pepitas multi-cores.