

Sobremesas Bolos

Bolo de Batizado Cruz

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

6 ovos
250 g de açúcar
200 g de farinha com fermento
1 c. de café de fermento
50 ml de óleo
50 ml de água
100 g de amêndoa grosseiramente ralada
PARA O RECHEIO:
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
100 g de açúcar
PARA A COBERTURA:
1 kg de massapan
corante azul q.b.

Informação nutricional

Energia	466,0 kcal	23%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	17,1 g	24%*
Hidratos de Carbono	59,1 g	23%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Numa taça adicione a farinha peneirada, o fermento e a amêndoa grosseiramente ralada e reserve. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. A pouco e pouco adicione a água e o óleo mexendo devagar.
3.

Junte os secos reservados. Por último, bata as claras em castelo e envolva no preparado anterior, envolvendo lentamente e sem bater.

4 Unte com manteiga uma forma redonda 18cm de diâmetro e forre com papel vegetal volte a untar e polvilhe com farinha, leve a cozer durante 35 a 40 minutos aproximadamente Deixe arrefecer e depois desenforme sobre uma grelha de arrefecimento.

5 Recheio: Corte o bolo ao meio e recheie com 1/3 do chantilly e reserve a restante.

6 Cobertura: Barre o bolo com o chantilly que reservou. Polvilhe uma bancada com açúcar em pó.

7 Trabalhe a massapan até estar moldável retire cerca de 250 grs da massa e reserve. Trabalhe a restante massa para que fique com 0,5 cm de espessura e cubra o bolo.