



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°.
- 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.