



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 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.