



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 açúcar
- 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 180°C.
- 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.