



Sobremesas

Receitas de 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

<b>Energia</b>	647,5 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	12,0 g	24%*
<b>Lípidos</b>	27,8 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.