



Sobremesas Bolos

## Bolo de Batizado Campestre

50 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

#### PARA A MASSA:

- 4 claras de ovo
- 150 g de açúcar amarelo
- 250 g de farinha com fermento
- 8 g de fermento
- 1 c. de café de canela
- 120 g de manteiga sem sal amolecida
- 150 ml de mel
- 200 g de noz
- 160 ml leite à temperatura ambiente

#### PARA O RECHEIO:

- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 100 g de açúcar

#### PARA A COBERTURA:

- 800 g massa branca de açúcar portuguesa
- açúcar em pó q.b.
- flores silvestres a gosto

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	612,3 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	30,6 g	44%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	65,0 g	25%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°. Numa taça, peneire a farinha o fermento junte o sal, a canela e a noz moída grosseiramente, e reserve. Noutra taça, adicione a manteiga amolecida com o mel, o leite e mexa com uma colher e por fim as 4 claras e bata ligeiramente até o preparado estar uniforme.

**2** A este preparado junte a farinha com os restantes ingredientes. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda, verta massa e leve a cozer durante 35 minutos. Desenforme e deixe arrefecer sobre uma grelha. Recheio: Bata as natas bem frias com o açúcar até ficar em chantilly. Corte o bolo ao meio. Recheie o bolo com o chantilly reservando um pouco para a cobertura. Cobertura: Barre o bolo todo com o chantilly que reservou. Decoração: Polvilhe uma bancada com açúcar em pó e trabalhe a pasta até ficar com 0,5 de espessura. Aplique sobre o bolo e corte o excesso em volta. Com a restante massa forme um rolo e aplique em volta do bolo.

**3** Termine decorando o bolo com um ramo de flores silvestres por cima.