

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

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

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

Preparação

1 Pré aqueça o forno a 180º.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.