

Sobremesas Bolos

Bolo Flor

40 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

500 g de açúcar amarelo
150 g de manteiga sem sal amolecida e arrefecida
4 pacotes de bolacha maria
100 ml de Natas LONGA VIDA bem frias
3 chávenas de chá de café forte
1 pacote de bolacha moída
de corante de várias cores q.b.

Informação nutricional

Energia	1405,0 kcal	70%*
Proteínas	11,4 g	23%*
Lípidos	47,6 g	68%*
Hidratos de Carbono	221,3 g	85%*

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

Preparação

1. Confeção: Prepare o café e deixe arrefecer até ficar morno. Entretanto prepare o creme misture o açúcar com a manteiga amolecida e bata com uma batedeira até obter um creme esbranquiçado e fofo.
2. Junte 2 colheres de sopa de café frio e envolva. Adicione as natas previamente batidas as natas e envolva no preparado anterior.Para a Flor: Num prato retangular ou quadrado disponha a base da flor e do caule distribuídos por 10 montinhos com 6 bolachas cada (coração da flor, pétalas e caule).
3. Forme primeiro o centro e as pétalas (6 montinhos que formam a flor) e por fim o caule (3 montinhos), embebendo cada bolacha no café morno, uns segundos apenas para não ficarem moles.
4. Barre cada camada de bolachas com o creme, utilizando uma espátula. Repita a operação até gastar todas as bolachas.Decoração: Por fim, moa 1 pacote de bolacha maria, divida em partes iguais por várias taças e junte o respetivo corante.
5. Cubra cada montinho a seu gosto, decorando o centro e as pétalas da flor com as várias cores e o caule de bolacha verde. Leve o bolo a refrigerar durante 2h e está pronto a servir.