

Sobremesas Bolos

Bolo Arco Íris

50 min. Médio Moderado 18 doses

Ingredientes

400 g de manteiga

400 g de açúcar + 6 c. de sopa para a cobertura

8 ovos

400 g de farinha com fermento

5 c. de café (rasas) de corantes alimentares (1 colher de cada cor)

600 g de queijo mascarpone

3 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frescas

Informação nutricional

Energia	568,6 kcal	28%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	34,8 g	50%*
Hidratos de Carbono	43,3 g	17%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 180º.
2. Bater a manteiga e o açúcar muito bem. Adicionar os ovos, um a um, batendo entre cada adição. Juntar a farinha com fermento e envolver.
3. Dividir a massa em 5 porções iguais e colocar em 5 taças diferentes. A cada uma das porções, adicionar 1 cor de corante alimentar e envolver.
4. Forrar o fundo de uma forma com 20cm de diâmetro com papel vegetal e untar bem. Deitar uma das porções de massa e levar ao forno até estar cozido (a cozedura é rápida e deve fazer-se o teste do palito). Retirar a arrefecer numa rede.
5. Repetir a operação, até ter cozido as 5 massas. Assim que estiverem frias, bater o queijo mascarpone com as natas e as 6 colheres de sopa de açúcar, até ficar um creme bem firme. Se quiser colorir este creme, só tem

que adicionar 1 colher de café do corante alimentar que desejar e bater mais um pouco até estar bem incorporado.

6 Colocar a primeira base de bolo num prato e cobrir com creme. Sobrepor outra base de bolo e repetir esta operação até ter esgotado as 5 bases. Cobrir todo o bolo com o creme, alisando bem. Decorar a gosto e guardar no frigorífico até à hora de servir.