

Bolo Bem Casado

aprox. 5 porções



Requer prática

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Doce de Leite
- ½ xícara chá de Água
- ½ xícara chá de Açúcar
- 3 colheres sopa de Açúcar de confeiteiro

Prepare o Bolo Baunilha **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem, coloque em uma forma redonda desmontável de 24 cm untada e enfarinhada. Leve para assar em um forno pré-aquecido à 180°C por 35 minutos ou até que esteja assado. Retire do forno e reserve até esfriar. Desinforme e corte ao meio e recheie com o doce de leite, reserve. Em uma panela coloque água, o Aroma Baunilha **Dr. Oetker** o açúcar e leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 1 minuto. Retire do fogo e espalhe sobre o bolo e deixe esfriar. Quando for servir peneire açúcar de confeiteiro.