

Bolo Bom Natal

12 unidades de (1)



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes Massa:

4 unidades de Ovos
3 xícaras chá de Açúcar
 $\frac{3}{4}$ xícara chá de Óleo
2 xícaras chá de Farinha de Trigo
1 colher sopa de Canela em Pó
 $\frac{1}{2}$ colher chá de bicarbonato de sódio
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
2 xícaras chá de Cenouras ralada fina (400g)
80 g Nozes moídas
1 colher sopa de Cascas de limão e laranja raladas
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Ingredientes Decoração:

1 $\frac{1}{2}$ xícaras chá de Açúcar de confeiteiro
2 colheres sopa de Água
2 colheres sopa de Coco Ralado Dr. Oetker
1 colher sopa de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker

Utensílios:

Fôrmas retangular 22x33 cm
papeis para embrulhar os pedaços
15 pedaços Fitas de 30 cm para amarrar

Modo de preparo:

Massa Na batedeira bata o açúcar com os ovos até dissolvê-lo e ficar um creme fofo. Sem desligar a batedeira, adicione o sal, o óleo em fio e bata até incorporar. Em um recipiente peneire a farinha de trigo, a canela, o bicarbonato e o Fermento em Pó Químico Dr. Oetker e adicione ao creme batido, misturando suavemente, com uma colher. Em seguida, adicione as cenouras raladas bem fininhas, as raspas de limão e laranja, as nozes e o Aroma Baunilha Dr. Oetker. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 160°C por 40-50 minutos. Reserve até esfriar.

Montagem:

Montagem Corte o bolo em 12 pedaços iguais e coloque sobre uma superfície reta. Peneire 1 xícara de açúcar de confeiteiro em um recipiente e adicione a água aos poucos, mexendo com uma colher. A consistência não deve ficar muito líquida, somente o suficiente para espalhar sobre o bolo. Ajuste a consistência, adicionando mais água ou açúcar de confeiteiro. Com uma colher, espalhe a cobertura sobre os pedaços de bolo e deixe secar. Para usar os bolos como lembrancinhas, envolva cada pedaço com papel e amarre a lateral com uma fita. Polvilhe o Coco Ralado Dr. Oetker no centro e adicione um toque de cor com o Confeito Estrelinha Dr. Oetker. (se preferir coloque depois em saquinhos de papel celofane e amarre).



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- DICA: Prepare este bolo delicioso e ofereça como um presente ou lembrancinha.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.