

Bolo Castelo

24 unidades



Requer prática

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

2 Formas retangulares 31x21 cm

Ingredientes Massa:

2 caixas de Bolo Brigadeiro Dr. Oetker
6 unidades de Ovos pequenos ou 4 grandes
1 ½ xícaras chá de Leite (300 ml)
10 colheres sopa de Margarina (200 g)

Ingredientes Cobertura:

1 lata de Creme de Leite sem soro
4 colheres sopa de Margarina (80 g)
1 ½ xícaras chá de Leite

Ingredientes Calda:

1 colher sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
½ xícara chá de Leite
2 colheres sopa de Açúcar

Ingredientes Decoração:

1 pacote de Confeito Choc Bola Dr. Oetker
2 pacotes de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker
6 unidades casquinhas de sorvete
6 unidades de Bandeirinhas recortadas de papel
6 unidades Palitos de madeira
1 caixa de Chocolate com biscoitos wafer cobertos de chocolate

Modo de preparo:

Massa: Unte e enfarinhe a(s) forma(s). Reserve os pacotinhos das coberturas dos Bolos Brigadeiro **Dr. Oetker** e prepare a massa conforme as instruções da embalagem: bata os dois bolos juntos e divida em duas assadeiras ou bata uma mistura por vez, caso tenha somente uma forma. Espelhe a massa de modo uniforme para que fique bem reta, leve para assar em forno preaquecido a 180-210°C por 30 a 35 minutos. Desenforme quase frio, com cuidado e deixe esfriar. Leve à geladeira por 30 minutos.

Cobertura: Em uma panela misture os pacotinhos de cobertura reservados, adicione o leite, a margarina, o creme de leite sem soro e leve ao fogo baixo mexendo por 5 minutos até ganhar uma consistência de mingau. Retire do fogo, transfira para um recipiente, cubra com filme PVC e leve à geladeira para esfriar.

Calda: Misture os ingredientes e reserve.

Montagem: Faça as aparas nos bolos nas laterais e nos topos, para que fiquem retos. Reserve um bolo inteiro para ser a base do castelo. Corte o segundo bolo ao meio, no sentido da largura e reserve metade para fazer o segundo nível. Corte a outra metade no meio novamente e reserve um dos lados para fazer o terceiro nível. Corte a metade restante em seis partes para serem as bases das torres. Escolha uma base firme para montar e servir o bolo. Coloque o bolo inteiro sobre a base. Umedeça com um pouco de calda o bolo maior e espalhe uma camada de cobertura. Coloque segundo nível do bolo centralizando-o e fixe o centro e as extremidades com quatro/cinco palitos para firmar. Umedeça o segundo andar e cubra com a cobertura. Repita o processo para o terceiro nível. Distribua os seis pedaços menores pelos andares para fazer as torres. Umedeça e espalhe a cobertura por todo o bolo. Misture os confeitos Choc Bola Dr. Oetker e Choc Bolinha Dr. Oetker e cubra o castelo. Coloque as casquinhas de sorvete sobre os quadrados menores. Finalize o bolo, decorando com os biscoitos wafer cobertos de chocolate, corte-os ao meio para fazer as pedrinhas do muro, janelas e as portas.



Tip from the Test Kitchen

- Dica: para conter os confeitos no momento de cobrir, coloque uma bandeja ou pano embaixo da base do bolo.