

Bolo Com Recheio de Leite em Pó

25 porções



Requer prática

● up to 90 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 5 unidades de Ovos separadas clara e gema (300 g)
- 1 ½ xícaras chá de Açúcar (240 g)
- ¾ xícara chá de Leite fervente (150 ml)
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker (5 ml)
- 2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo (280 g)
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker (10 g)
- 1 pacote de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker
- 2 pacotes de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker

Calda:

- 40 g Leite Condensado
- 80 ml Leite

Recheio:

- 1 lata de Creme de Leite (300 ml)
- 350 g Leite Condensado
- 1 ½ xícaras chá de Leite em Pó
- 4 folhas de Gelatina em Folha Incolor Dr. Oetker

Cobertura:

- 2 unidades de Chantilly UHT Dr. Oetker bem gelado

1 Massa:

- 1- Pré aqueça o forno na temperatura média (180°C). Em uma batedeira, bata as claras em neve. Adicione aos poucos o açúcar e incorpore as gemas.
- 2- Desligue a batedeira e junte a farinha, intercalando com o leite (já misturado com o Aroma Baunilha **Dr. Oetker**.)
- 3- Acrescente o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker**. Coloque em uma forma redonda (20 x 10cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Retire do forno e desenforme ainda morno. Depois de frio, corte o bolo em 3 camadas. Volte 1 camada para a forma já limpa, umedeça com a calda e cubra com metade do recheio. Cubra com a outra camada de bolo, umedeça e preencha com o recheio restante. Finalize com a última camada de bolo, umedeça, e pressione levemente para nivelar. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas.
- 4- Desenforme e cubra com o Chantilly UHT **Dr. Oetker**, preparado de acordo com as instruções da embalagem. Decore com os confeitos Estrelinha **Dr. Oetker** e Color Bolinhas **Dr. Oetker**.

2 Calda:

Em um recipiente, misture os ingredientes e utilize conforme instruções em "Massa".



③ **Recheio:**

Em um liquidificador, bata o creme de leite com o leite condensado, o leite em pó e a Gelatina em Folha Incolor **Dr. Oetker** previamente dissolvida conforme as instruções da embalagem. Reserve por 10 minutos antes de usar.

④ **Cobertura:**

Bata o Chantilly UHT **Dr. Oetker** seguindo as instruções da embalagem.

