

Bolo de Amêndoa com Doce de Leite

15 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



1 Massa:

Prepare o Bolo Baunilha Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Adicione na massa as castanhas moídas e o Aroma Amêndoa Dr. Oetker, misture e distribua em forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 180-210°C, por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e depois de frio faça as aparas das partes mais douradas do bolo e corte-o ao meio. Misture os ingredientes da calda e reserve.

2 Recheio e cobertura:

Para a montagem comece com uma camada de bolo, umedeça com a calda, espalhe o doce de leite, sobreponha com outra camada de bolo e umedeça. Bata o Chantilly UHT Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e cubra a lateral do bolo. Faça um coração de papel manteiga, coloque sobre o bolo, polvilhe açúcar e retire o coração. Coloque as amêndoas na lateral inferior do bolo e sirva.

Ingredientes:

Utensílios:

forma de metal tipo assadeira

Ingredientes:

1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
1 colher sobremesa de Aroma Amêndoa Dr. Oetker
4 colheres sopa de Castanha de Caju Dr. Oetker (ou amêndoas moídas)
2 unidades de Ovos
1 xícara chá de Leite (200ml)
5 colheres sopa de Margarina (100g)

Recheio e Cobertura:

1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
500 g Doce de Leite
3 colheres sopa de Amêndoas em lascas torradas
½ xícara chá de Açúcar gelado ou açúcar impalpável

Calda:

½ xícara chá de Leite
2 colheres sopa de Açúcar
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker