

Bolo Donuts

15 fatias de



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

Forma 25cm diâmetro 8cm de altura com furo no meio
1 copo iogurte natural
120 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
4 unidades de Ovos
2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
1 ½ xícaras chá de Açúcar
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Recheio:

100 g Creme de Leite
200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker

Cobertura:

200 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker
100 g Creme de Leite
1 gota de Corante alimentício vermelho

1 Massa:

1. Em uma tigela coloque o iogurte, a manteiga, a baunilha e os ovos.
2. Misture com um fouet e junte o açúcar.
3. Adicione a farinha aos poucos à mistura, batendo tudo com a mão somente para misturar.
4. Misture o fermento. Despeje na forma untada e enfarinhada e leve ao forno por cerca de 45-50 minutos.
5. Retire, deixe esfriar 20-25 minutos e desenforme.

2 Recheio:

Corte em pedaços menores a cobertura, junte em uma tigela com o creme de leite e derreta de 30 em 30 segundos no microondas e leve à geladeira pra firmar.

3 Cobertura:

Corte em pedaços menores a cobertura, junte em uma tigela com o creme de leite e derreta de 30 em 30 segundos no microondas. Quando obter uma ganache lisa, adicione o corante, mexa bem. Leve ao congelador para firmar.



4 Montagem:

Corte o bolo ao meio, coloque a ganache de chocolate e cubra com a outra parte do bolo, fazendo o formato circular do donut. Cubra com a ganache rosa já firme e finalize com confeitos.

