

Bolo Estrelado

20 fatias de



Requer prática

up to 40 Min.

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

1 Forma de 22 cm
4 unidades de Ovos
250 g Açúcar
1 colher sopa de Fermento em pó quimico Dr. Oetker
200 ml Leite morno
300 g Farinha de Trigo
1 colher sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Recheio:

1 lata de Leite Condensado
1 lata de Creme de Leite
6 g Gelatina Incolor hidratada
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
Corantes alimentícios azul

Cobertura:

1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
3 colheres sopa de Leite em Pó
Corantes alimentícios azul
1 pacote de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker

1 Massa:

Bata os ovos com o açúcar por aproximadamente 5 minutos até formar um creme bem espumoso. Depois acrescente a baunilha e o leite morno, bata novamente até ficar tudo homogêneo. Feito isso, acrescente a farinha e misture até ficar tudo homogêneo. Por último acrescente o fermento em pó e leve para assar a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

2 Recheio:

Em uma tigela misture o leite condensado com o creme de leite, a baunilha e a gelatina. Misture tudo e então acrescente corante líquido aos poucos até chegar na cor desejada. Feito isso leve para a geladeira por 30 minutos ou até firmar.

3 Cobertura:

Bata o chantilly de acordo com as instruções da embalagem, acrescente o leite em pó e então o corante azul até atingir a cor desejada.



4 Montagem:

Depois que o bolo esfriar, cubra a forma que usou para assar o bolo com um plástico de congelamento, divida o bolo em duas partes e coloque uma delas dentro da forma. Molhe o bolo com leite e então coloque o recheio. Depois disso coloque a outra parte do bolo por cima, molhe com leite e guarde na geladeira por no mínimo 4 horas, se puder deixar de um dia para o outro melhor ainda. Depois que firmar bem na geladeira, é só cobrir com o chantilly e jogar o confeito de estrelinha por cima.

