

# Bolo Festa

12 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

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

- 1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
- 2 unidades de Ovos
- 1 xícara chá de Leite (200ml)
- 5 colheres sopa de Margarina (100g)

**Recheio e Cobertura:**

- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Leite (100ml)
- 2 xícaras chá de Doce de Leite
- 1 ½ xícaras chá de Leite
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 100 g Amendoim Salgado

**Decoração:**

- 1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker

**Utensílios:**

- Fôrmas de aro removível

**1 Massa:**

Unte e enfarinhe uma forma de 24 cm, de aro removível. Prepare o Bolo Baunilha Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e leve para assar, em forno preaquecido entre 180-210°C, por 30-35 minutos ou até dourar. Retire do forno e desenforme frio.

**2 Recheio e Cobertura:**

Coloque 100g de amendoim salgado em pedaços menores com um rolo ou triturador e reserve. Nivele o bolo, cortando com uma faca de serra, para que fique reto no topo, e faça as aparas necessárias, retirando as partes muito assadas das laterais e do fundo. Corte o bolo ao meio e reserve o disco superior.

**3 Montagem:**

Coloque o disco de base no prato em que será servido. Dissolva o açúcar no leite e umedeça o disco, espalhe o doce de leite e o amendoim picado, sobreponha o outro disco e umedeça. Prepare o Chanti-neve Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem, cubra o bolo e leve à geladeira. Quando for servir decore com Color Bolinhas Dr. Oetker.

**Tip from the Test Kitchen**

- Decore com retalhos de tecidos cortados, colados em uma linha, como se fossem bandeirinhas.



**Dr. Oetker Brasil**



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. [www.oetker.com.br](http://www.oetker.com.br)  
Tel. 0800.77.70.000.