

Bolo Formigueiro Colorido

20 fatias de



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 Forma 25cm diâmetro
4 unidades de Ovos
280 g Açúcar
180 ml Óleo
180 ml Creme de Leite
280 g Farinha de Trigo
1 pacote Confeito Granulado Colorido Dr. Oetker
30 g Confeito Estrelinhas Dr. Oetker
20 g Fermento em pó químico Dr. Oetker

Cobertura:

½ lata de Leite Condensado
80 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker
50 g Creme de Leite
3 colheres sopa de Leite em Pó
1 a gosto Confeito Granulado Colorido Dr. Oetker para enfeitar
1 caixa de Creme de Leite para dar o ponto de cobertura no final

1 Massa:

Bata os ovos com o açúcar e o óleo até ficar homogêneo. Depois acrescente o leite em temperatura ambiente. Bate mais um pouco e então acrescente a farinha de trigo, bate só apenas até misturar. Feito isso acrescente o granulado colorido, misture e então acrescente o fermento em pó. Agora é só levar ao forno a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

2 Cobertura:

No fogo médio misture o leite condensado com o creme de leite e o leite em pó, quando esquentar acrescente a cobertura de chocolate branco. Mexa até começar a desgrudar do fundo da panela. Passe para um prato, cubra com plástico filme e deixe esfriar. Depois de frio é só colocar no bowl da batedeira e ir acrescentando o creme de leite aos poucos enquanto bate, até dar o ponto de cobertura.