

Bolo Indiano

2 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

Forma retangular de 27X31 cm

Ingredientes Massa:

- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher café de Canela em Pó
- 6 unidades Claras de Ovo
- 6 unidades Gemas de Ovo
- 1 ½ xícaras chá de Açúcar refinado
- 100 g Margarina
- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Rosca
- ¼ xícara chá de Farinha de Trigo

Ingredientes Recheio e Cobertura:

- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 unidade Chantilly UHT Dr. Oetker
- 2 latas de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- 1 colher sopa de Margarina

Ingredientes Decoração:

- 1 pacote de Confeito Miçanga Dr. Oetker

Modo de preparo:

Massa: Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar com a margarina e adicione as gemas uma de cada vez, bata devagar até a massa ficar fofo. Adicione o restante dos ingredientes misturando com uma colher e por último, envolva as claras em neve. Distribua a massa na forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido entre 160-180° C, por 40 minutos. Desenforme quase frio e reserve.

Recheio e cobertura: Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Montagem: Remova as laterais do bolo e corte ao meio no sentido do comprimento. Recheie um dos lados, espalhando parte da cobertura morna. Coloque a outra metade do bolo sem pressionar muito. Decore polvilhando canela e com um bico de confeitar pitanga faça pequenas flores pressionando levemente. Finalize espalhando o Confeito Miçanga **Dr. Oetker** sobre a superfície.