

Bolo Maria Colorida

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 (200 ml)
- 5 colheres sopa de Margarina
- 1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker

Recheio e cobertura:

- 1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker (ou sabro favorito)
- 3 colheres sopa de Creme de Leite
- 3 pacotes de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker

Calda:

- 1 xícara chá de Leite
- 3 colheres sopa de Açúcar

1 Modo de preparo:

Prepare o Bolo Baunilha Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Acrescente na massa 1 pacote de Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker, misture suavemente e asse em uma fôrma de 20 cm, untada e enfarinhada, por 30-35 minutos em forno preaquecido a 210°C. Retire do forno e deixe esfriar.

2 Recheio:

Nivele o bolo, cortando com uma faca de serra e faça as aparas necessárias para que fique reto no topo. Corte-o ao meio na horizontal e reserve o disco superior. Umedeça o disco inferior sobre o prato em que será servido. Prepare a Maria Mole Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Espalhe uma camada de Maria Mole sobre o disco já umedecido, sobreponha com o outro disco e umedeça.

3 Cobertura:

Cubra o bolo com o restante da Maria Mole e leve à geladeira. Quando a consistência estiver firme decore-o com Color Bolinhas Dr. Oetker. Com a mão, comece aplicando no topo e depois vá aderindo às laterais.