

Bolo no Pote de Festa

10 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Pré-aqueça o forno à 180° C por 10 minutos. Faça o **Bolo Churros Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Adicione as amêndoas e misture até ficar homogêneo. Transfira a mistura para uma assadeira de 20 cm de diâmetro, untada e enfarinhada e asse por cerca de 40 minutos ou até que, se espetando um palito, este saia seco. Desenforme frio.

Calda:

Em uma panela pequena, leve ao fogo o açúcar com 1 xícara (chá) de água. Ao ferver, apague o fogo e mexa para que o açúcar se dissolva por completo. Adicione as especiarias e reserve tampado por 10 minutos. Retire as especiarias e transfira a calda para uma bisnaga.

Cobertura:

Faça o **Chantilly UHT Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Reserve refrigerado.

Ingredientes:

Bolo:

- 1 unidade Bolos Churros Dr Oetker
- 3 unidades de Ovos
- 5 colheres sopa de Margarina em temperatura ambiente (100 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara chá de Leite
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Amêndoas tostada e picada grosseiramente (35g)
- Margarina para untar
- Farinha de Trigo para untar

Recheio:

- 2 pacotes de Coberturas Prontas Brigadeiro Dr Oetker
- 400 g Doce de Leite pastoso
- $\frac{1}{2}$ xícara chá de Amêndoas tostada e picada grosseiramente (70g)

Calda:

- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 unidade Anis estrelado
- 1 unidade Canela em Pau
- 1 unidade Cravo

Decoração:

- 1 unidade Chantilly UHT Dr. Oetker
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Amêndoas tostada e picada grosseiramente



Montagem:

Corte o bolo em cubos pequenos e divida em 3 porções. Distribua uma porção do bolo no recipiente onde será servido. Regue levemente com a calda, coloque o doce de leite e salpique metade das amêndoas. Distribua mais uma porção de bolo, regue novamente com a calda, coloque as duas embalagens de **Cobertura Pronta Brigadeiro Dr. Oetker** e salpique o restante das amêndoas. Finalize com o restante do bolo e uma última regada de calda. Cubra todo doce com o **Chantilly UHT Dr. Oetker** e decore com as amêndoas.

Tip from the Test Kitchen

- Dica 1: Se não tiver uma bisnaga, use um pincel para regar o bolo.
- Dica 2: Pode trocar as amêndoas por avelãs ou castanha de caju picadas e tostadas.

