

Bolo no Pote

Sobre 4 unidades



Requer prática

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Massa:

2 colheres sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
6 unidades Claras de Ovo em temperatura ambiente
400 g Açúcar
240 g Farinha de Trigo
240 ml Leite
½ colher chá de Sal

Recheio:

1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
400 g Açúcar confeiteiro peneirado
½ colher chá de Sal
200 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente

Decoração:

2 envelopes Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker ou vermelha
80 ml Água fria e filtrada
Corantes alimentícios em gel na cor desejada

Massa:

Unte e forre o fundo de uma forma retangular baixa 30 x 40cm com papel manteiga. Pré aqueça o forno à 180 graus. Peneire a farinha, o fermento e o sal. Bata as claras na batedeira, em velocidade média alta, até atingirem ponto firme. Adicione as gemas, uma por vez, batendo bem entre cada adição, acrescente a baunilha e bata por alguns minutos. Em seguida despeje o açúcar, 1 colher por vez, batendo bem entre cada adição. Neste meio tempo ferva o leite. Diminua a velocidade da batedeira para o mínimo, acrescente 1/3 de farinha de trigo, metade do leite fervido e continue batendo para misturar. Despeje na forma e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos. Aguarde esfriar e desenforme, retirando o papel manteiga.

Recheio:

Bata a manteiga em velocidade média até ficar cremosa. Junte o açúcar aos poucos e bata em velocidade média alta de 5 a 7 minutos. Despeje o sal e a baunilha e bata para misturar Utilize em seguida.



Dr. Oetker Brasil

Decoração:

Prepare a Gelatina em Folha Incolor **Dr Oetker**, conforme as instruções da embalagem Leve a gelatina ao microondas por alguns segundos até ficar líquida - não deixe aquecer muito. Tinja com o corante e despeje em tampas de potes plásticos. Aguarde ficar bem firme - em geral 5 ou 6 horas retire e corte com um cortador a decoração desejada

Montagem:

Adicione a decoração de gelatina dentro do pote lavado, esterilizado e seco. A gelatina irá colar naturalmente Corte a massa com um cortador do mesmo diametro do pote e adicione um disco de massa no fundo. Despeje o recheio em um saco de confeitar ou ziplock e corte a ponta. Adicione uma camada de recheio sobre a massa e continue intercalando massa e recheio, terminando com recheio.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.