

# Bolo Princesa

15 porções



Requer prática

● up to 60 Min.



## 1 Massa:

Coloque o limão no leite e com ele siga as instruções da embalagem para preparar o Bolo Baunilha Dr. Oetker. Leve o bolo para assar em forma de 24cm, untada e enfarinhada, na grelha do meio do forno, preaquecido a 180-210°C, por 30 a 35 minutos ou até dourar. Para verificar se a massa está assada por completa, espete um palito de madeira no centro da massa, ao sair seco, a massa está pronta. Retire do forno e reserve até esfriar. Retire do forno e reserve até esfriar. Bata o Chantilly UHT Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Acrescente o leite em pó, o leite condensado, o Aroma Baunilha Dr. Oetker e bata até ficar homogêneo. Separe a quantidade de cobertura indicada, misture leite em pó, margarina e amasse com as mãos até ficar macio. Leve a geladeira protegido por um plástico, para não ressecar, por 20 minutos. Corte o bolo ao meio. Coloque o primeiro disco no prato, umedeça, espalhe parte do recheio, coloque a outra camada de bolo, umedeça, cubra com o restante do creme e finalize com uma espátula.

## Ingredientes:

### Utensílios:

cortador de biscoito em formato de flor

### Massa:

1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker  
2 unidades de Ovos  
150 ml Leite ( $\frac{3}{4}$  xícara chá)  
1 colher sopa de Suco de Limão  
3 colheres sopa de Margarina (100g)

### Pasta de Chantilly para recheio e cobertura:

1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker (resfriado)  
100 g Leite Condensado  
6 colheres sopa de Leite em Pó  
 $\frac{1}{2}$  colher café de Aroma Baunilha Dr. Oetker

### Pasta de Chantilly para modelar:

8 colheres sopa de Pasta de Chantilly Preparada  
9 colheres sopa de Leite em Pó (8 a 10)  
1 colher sobremesa de Margarina

### Cobertura e Recheio:

1 pacote de Confeito Granulado Macio Dr. Oetker (Chocolate)  
3 gotas de Corantes alimentícios (em gel, rosa ou vermelho)

### Calda:

1 xícara chá de Leite  
5 colheres sopa de Açúcar

## 2 Decoração:

Para fazer o laço, abra duas tiras de massa sobre uma superfície levemente untada com margarina, usando uma régua como molde. Amasse novamente e com a pontinha de um palito pingue aproximadamente duas gotas do corante para obter o rosa claro. Abra a massa, corte as tiras uma com 30 cm e outra com 50 cm. Corte um pedaço da tira menor para fazer o miolo do laço. Dobre o restante de tira, unindo as pontas. Coloque o pedaço cortado por cima, dando a volta sobre a fita dobrada e o laço está pronto! Coloque a tira maior sobre o bolo e finalize com o laço centralizado. Reserve um pedacinho de massa clara para fazer os miolos das flores. Tinja o restante da massa com corante para obter o rosa escuro, aproximadamente de 1 à duas gotas, amasse novamente. O excesso de corante pode deixar a cobertura sem consistência e pode ser preciso adicionar mais leite em pó, margarina ou leite condensado. Amasse novamente e abra as massas sobre uma superfície levemente untada. Corte as flores de diversos tamanhos e deixe sua imaginação criar combinações de tons de flores. Finalize o bolo aplicando as flores nas laterais e topo. Mantenha sob refrigeração até o momento de servir.