

Ninho de Morangos

4 unidades



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 (200ml)
- 5 colheres sopa de Margarina (100g)

Recheio e Cobertura:

- 2 caixas de Morangos
- 2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
- Confeito Miçanga Dr. Oetker para decorar

Calda:

- 1 xícara chá de Leite
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Utensílios:

- Fôrmas de aro removível
- Mangas de confeitar ou saco plástico resistente

Preparo:

Retire as folhas, lave e seque os morangos. Separe meia caixa de morangos inteiros para decorar e corte os demais. Reserve ambos.

Calda:

Misture o açúcar, o leite e o Aroma Baunilha Dr. Oetker e ferva por 1 minuto em fogo médio.

Massa:

Prepare o Bolo Baunilha Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e distribua na forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 180-210°C, por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e depois de frio corte ao meio. Misture os ingredientes da calda e reserve.

Recheio e Cobertura:

Bata o Chantilly UHT Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem.



Dr. Oetker Brasil

Montagem:

Corte o bolo pela metade na horizontal. Na camada de baixo do bolo despeje metade da calda, espalhe os morangos cortados e reserve alguns inteiros para a decoração. Cubra com a outra metade do bolo e faça furinhos com a ajuda de um garfo, despeje o restante da calda e cubra com parte do chantilly. Coloque o restante do chantilly dentro de uma manga de confeitar. No centro do bolo forme um ninho aplicando o chantilly com a manga. Faça pequenos cortes nos morangos restantes, para fazer uma boquinha, recheie com o chantilly, pingue gotinhas de chantilly para fazer os olhinhos e finalize os olhos colocando o Confeito Miçanga Dr. Oetker.



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.