

BOLO DE ANIVERSÁRIO SABORINTENSO II

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

Para o doce de ovos:

- 250g de açúcar
- 8 gemas
- 125 ml de água
- 1 colher de chá bem cheia de farinha maizena
- 4 colheres de chá de leite

Para o bolo:

- 4 ovos
- 225g de açúcar em pó
- 225g de farinha
- 225g de manteiga amolecida
- 2 colheres de chá bem cheias de fermento em pó
- 4 colheres de chá de raspa de limão

Para a decoração:

- Farinha maizena
- Água
- Tábua para bolos
- Pasta portuguesa colorida
- Gel para decoração de bolos
- Purpurinas para bolos
- Pétalas de rosa branca



Tempo de preparação: 50m + 30m (decoração)

Custo do bolo: 3.50 € | Custo por fatia: 0.29 €

Com decoração:

Custo do bolo: 23.50 € | Custo por fatia: 1.95 €

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-ii-17098/>

PREPARAÇÃO DO DOCE DE OVOS:

1. Num tachinho, leve ao lume a água e o açúcar. Mexa e deixe ferver durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, apague o lume e deixe arrefecer.
2. Entretanto, dissolva a farinha maizena com o leite. Com um garfo, bata um pouco as gemas e junte a farinha dissolvida no leite. Misture.
3. Junte as gemas à calda de açúcar já fria e mexa. Leve novamente ao lume e sem parar de mexer deixe cozinhar em lume brando. Logo que o doce de ovos engrosse e antes de começar a ferver, apague o lume. Continue a mexer o doce de ovos até arrefecer um pouco.

PREPARAÇÃO DO BOLO:

1. Passe a farinha e o fermento em pó por um passador de rede para dentro de uma tigela. Junte o açúcar em pó, a raspa de limão, os ovos e a manteiga amolecida. Misture tudo com a colher de pau e bata durante 2 minutos com a batedeira.
2. Coloque a massa do bolo numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
3. Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 160° aproximadamente 30 minutos. Depois do bolo cozido, retire-o e deixe arrefecer.
4. Depois do bolo frio e desenformado, corte-o na transversal. Com cuidado, retire a parte de cima do bolo para um prato. Recheie o bolo com metade do doce de ovos já frio. Coloque novamente a parte de cima do bolo por cima do recheio. Cubra o bolo com o restante doce de ovos.

PREPARAÇÃO DA DECORAÇÃO:

1. Na bancada, amasse um pouco a pasta portuguesa até que fique maleável. Polvilhe a bancada com farinha maizena. Estenda a pasta com o rolo da massa.
2. Cubra a tábua e o bolo com a pasta portuguesa. Decore a gosto.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com