

# BOLO FRIO DE BAUNILHA

## INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

### PARA O BOLO:

4 ovos  
150g de açúcar  
7,5g de açúcar baunilhado  
125g de farinha de trigo com fermento

### PARA O CREME:

1 lata de leite condensado com 397g  
200 ml de natas  
4 ovos  
5 folhas de gelatina  
1 colher de sopa rasa de farinha maizena  
1 vagem de baunilha  
200 ml de leite  
Amêndoa granulada para decorar



Tempo de preparação: 1 hora + 3 horas  
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-frio-baunilha-34550/>

## PREPARAÇÃO DO BOLO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.  
Às gemas, junte o açúcar e o açúcar baunilhado.  
Bata até que fique uma gemada.  
Bata as claras em castelo bem firmes.  
Aos poucos e alternadamente, envolva com a gemada, a farinha e as claras batidas.
2. Coloque a massa numa forma com aro amovível e 26 cm de diâmetro previamente untada com manteiga.  
Alise.
- Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer entre 20 a 25 minutos.  
Depois do bolo cozido, retire-o.
3. Retire o aro.

Corte o bolo ao meio na horizontal.

## PREPARAÇÃO DO CREME

1. Corte ao meio na vertical a vagem de baunilha.  
Num tachinho, coloque a vagem de baunilha e o leite.  
Deixe ferver em lume brando durante 5 minutos.  
Passado os 5 minutos, mexa e coe o leite numa rede fina.
  2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.  
Coloque as gemas num tachinho.  
Às gemas, junte o leite condensado e a farinha maizena.  
Mexe muito bem com uma vara de arames.  
Misture também as natas e o leite que foi fervido com a baunilha.
  3. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer.  
Entretanto, demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.  
Quando o creme começar a borbulhar, retire do lume e adicione as folhas de gelatina bem escorridas.  
Mexe e deixe arrefecer.
  4. Quando o creme estiver frio, bata as claras em castelo bem firmes.  
Envolva bem as claras com o creme.
  5. Coloque novamente o aro na forma.  
Por cima da metade de baixo do bolo espalhe metade do creme.  
Alise e por cima coloque a outra metade do bolo.  
Por fim, cubra tudo com o restante creme.  
Leve ao frigorífico até que fique fresco e que o creme fique solidificado.
  6. Na hora de servir passe com uma faca à volta do aro e retire-o.  
Decore a amêndoa granulada e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!