



## ÁRVORE DE NATAL NO BOLINHO COM UNIÃO DEMERARA

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 h

Tempo de forno: 15 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo total: 1 h 15 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

### BOLINHO

¾ xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (135 g)

½ xícara (chá) de açúcar demerara UNIÃO NATURALE (90 g)

3 ovos (180 g)

1 colher (chá) de essência de laranja (5 ml)

1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

½ xícara (chá) de leite (100 ml)

1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10 g)

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas (130 g)

2 colheres (sopa) de uvas-passas escuras (30 g)

### GLACÊ

5 unidades pequenas de claras (165 g)

250 gramas de Açúcar de confeitiro UNIÃO GLAÇÚCAR

2 e ¼ xícaras (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (405 g)

1 colher (sopa) de essência de baunilha (15 ml)

3 gotas de corante alimentício em gel verde escuro

### MONTAGEM

12 casquinhas para sorvete

Confeitos coloridos para decorar

Modo de preparo:

### BOLINHO

1) Bata em uma batedeira, a manteiga com o açúcar demerara UNIÃO NATURALE até formar um creme fofo e o açúcar se dissolver.

2) Acrescente os ovos, um a um, e a essência de laranja e bata até virar um creme homogêneo.

3) Desligue a batedeira e aos poucos adicione alternadamente a farinha de trigo e o leite.

4) Junte o fermento em pó, as frutas cristalizadas e as uvas passas e misture delicadamente.

5) Distribua a massa em forminhas de papel (6,5 cm de diâmetro) preenchendo

apenas  $\frac{3}{4}$  da sua capacidade, para que não transbordem.

6) Asse no forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia seco.

7) Retire do forno e reserve até esfriar.

### GLACÊ

8) Em uma tigela, misture as claras com o açúcar de confeitiro UNIÃO GLAÇÚCAR e cozinhe em banho maria mexendo bem, até que as claras percam a viscosidade.

9) Em seguida bata a mistura em uma batedeira até formar um merengue em picos firmes e que esteja totalmente frio.

10) Adicione metade da manteiga e bata até incorporar.

11) Em velocidade baixa adicione a outra metade da manteiga, a essência de baunilha e o corante verde e bata até ficar homogêneo.

### MONTAGEM

12) Coloque o glacê verde escuro em um saco de confeitar com o bico pitanga pequeno e faça um círculo em um bolinho do tamanho da casquinha de sorvete para fixa-la.

13) Com o saco de confeiteiro inclinado, faça pequenas pitangas em volta de toda casquinha, formando as folhas da árvore de natal.

14) Decore com os confeitos coloridos e sirva em seguida.

### DICAS

- Decore com confeitos em formato de letras e escreva: Feliz Natal ou o nome dos seus convidados e use a árvore para marcar os lugares na mesa na hora da ceia.