



BOLO BEM - CASADO

Rendimento: 15 porções
Tempo de preparo: 1 h 30 min
Tempo de forno: 25 min
Temperatura do forno: Média (180 °C)
Tempo de geladeira: 2 h
Tempo total: 3 h 55 min
Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

MASSA

½ xícara (chá) de fécula de batata (70 g)
½ xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)
1 colher (sobremesa) de fermento em pó (6 g)
4 claras (160 g)
¾ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (120 g)
4 gemas (80 g)
Manteiga sem sal para untar
Papel Manteiga para forrar

RECHEIO E COBERTURA

1 lata de leite condensado (395 g)
1 colher (sopa) rasada de amido de milho (8 g)
¾ xícara (chá) de leite (150 ml)
1 colher (sopa) rasada de manteiga sem sal (13 g)

MONTAGEM

Açúcar de confeiteiro UNIÃO GLAÇÚCAR para decorar
filme plástico para alimento para forrar

Modo de preparo:

MASSA

- 1) Unte e enfarinhe as laterais e forre o fundo de uma forma redonda grande (30 cm de diâmetro) com papel manteiga.
- 2) Reserve.
- 3) Em uma tigela, misture a fécula de batata, a farinha e o fermento, e reserve.
- 4) Na batedeira, bata as claras até atingir o ponto de neve firme e junte o açúcar refinado UNIÃO até dobrar de volume.
- 5) Coloque as gemas uma a uma, e bata até formar uma mistura clara e fofo.
- 6) Adicione a mistura da fécula com farinha e fermento, e misture delicadamente para não perder o volume.
- 7) Despeje na forma reservada e asse no forno preaquecido por 25 minutos ou

até que, ao espetar a massa com um palito, este saia limpo.

8) Desenforme morno.

RECHEIO E COBERTURA

9) Em uma panela de pressão, coloque a lata de leite condensado fechada e cubra com água.

10) Tampe a panela, leve ao fogo médio e cozinhe por 10 minutos, contados após o início da pressão.

11) Retire do fogo e reserve até esfriar e sair toda a pressão.

12) Abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.

13) Coloque o doce de leite em uma panela pequena.

14) Em uma tigela pequena, dissolva o amido no leite e adicione aos poucos no doce de leite, mexendo sempre, até formar uma mistura homogênea.

15) Leve ao fogo e cozinhe até soltar do fundo da panela.

16) Retire do fogo, junte a manteiga e misture bem.

17) Utilize morno ou frio.

MONTAGEM

18) Forre com filme plástico a forma em que o bolo foi assado e reserve. Corte o bolo ao meio, na horizontal, formando dois discos. Coloque um dos discos na forma reservada, espalhe a metade do creme de doce de leite e cubra com o outro disco de massa. Pressione levemente, cubra com filme plástico e reserve na geladeira por no mínimo 2 horas ou até ficar firme. Desenforme sobre um prato, cubra o bolo com o restante do creme de doce de leite e polvilhe o açúcar de confeitiro UNIÃO GLAÇÚCAR no momento de servir.