Mini Bolo
Ameixa e doce de leite

Ingredientes

Massa Pão de ló

- 3 unidades de ovos
- 180 g de açúcar
- 180 g de farinha de trigo
- 7 g de fermento
- 120 ml de água ou leite em temperatura ambiente

Dica:

Caso queira fazer de chocolate, tire 80 g de farinha de trigo e substitua por 80 g de chocolate em pó 50% e peneire com a farinha restante.

Recheio

- 200 g de doce de leite da marca Itambé ou outra marca firme.
- 100 g de ameixa processada.

Calda

- 150 ml de leite em temperatura ambiente
- 30 g de leite condensado

Cobertura de Chantininho

Ingredientes
500ml de chantilly gelado
150 g de leite em pó
150ml de leite condensado bem gelado

MiniBolo BIG Renda

Mini Bolo
Ameixa e doce de leite

Modo de preparo

Massa de pão de ló

1. Peneire a farinha com o fermento e deixe reservado.
2. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade baixa e ao mesmo tempo vá adicionando o açúcar aos poucos. Quando terminar, adicione a essência ou pasta saborizante e aumente a velocidade e bata por 8 minutos.
3. Fora da batedeira, vá intercalando em 3 partes os secos e o líquido, misturando delicadamente.
4. Coloque nas forminhas untadas e enfarinhadas e leve para assar no forno pré- aquecido á 180ºc, e asse até dourar.

Calda

1. Misture tudo e regue no bolo.

Cobertura de Chantininho

1. Misture tudo antes de bater;
2. Bata na velocidade baixa e depois na média alta até ficar firme.

Mini Bolo BIG Receita