Tortas Decoradas



Ingredientes para o padrão:
1 ovo
30g de açúcar em pó
60g de farinha
corante alimentar das cores desejadas

Preparação do padrão:
Junte todos os ingredientes (excepto os corantes) e misture bem.
Divida a massa pelo número de cores necessárias e core no tom desejado. Aplique o padrão no fundo do tabuleiro ou tapete de tortas (30 x 40 cm).
Coloque o tabuleiro no congelador e deixe durante pelo menos 5/10 minutos.
Enquanto o padrão está no congelador faça a massa de bolo.

Ingredientes para o bolo:
4 ovos
120g de açúcar
120g de farinha com fermento
1 clh chá fermento

Preparação da massa:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Bata os ovos com açúcar até esbranquiçar. Adicione a farinha com o fermento.
Retire o tabuleiro do congelador e espalhe cuidadosa e uniformemente a massa de bolo sobre o padrão no tabuleiro.
Vai ao forno durante 12 minutos. Deixe arrefecer a massa enrolada.
Quando o bolo estiver frio, espalhe o recheio (chantilly vegetal com compota de frutos) ao longo de todo o bolo. Enrole e coloque o bolo numa superfície plana e com a costura para baixo. Mantenha coberto até à hora de servir.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.

É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.