Bolo Trufado de Morango e Limão



Bolo de Limão:

4 ovos (tam M)
280g açúcar
250g farinha (T55 com fermento)
100g sumo de limão
Raspa de 1 limão grande
100g óleo
15g (1 clh chá) fermento químico

Preparação:

Prepare duas formas redondas, de 18/20 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Numa taça junte os ovos e o açúcar e bata até obter uma mistura mais clara. Adicione o óleo, o sumo e raspa de limão e bata até homogeneizar. Por fim adicione a farinha e o fermento com uma vara de arames.
Verta a massa nas formas e leve ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixe arrefecer 10/15 min na forma e desenforme sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.
Depois de completamente decorado o bolo deve ser conservado no frigorifico cerca de 4h antes de ser servido.

Conservação – Ambiente / Validade – 5 dias

Creme Trufado de Morango:

600g leite condensado
300g natas (35% gordura)
75g chocolate branco
100g polpa morango
1 clh sob pó saborizante de morango

Preparação:

Coloque num tacho de fundo grosso o leite condensado, as natas, o chocolate branco picado, a polpa de morango, o pó saborizante e misture bem. Leve ao lume baixo, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada forte.
Deixe arrefecer e decore o bolo previamente frio.

Conservação – Ambiente / Validade - 3 dias
Conservação – Congelador / Validade – 2 meses

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.

Bolo Trufado de Maracujá com Laranja



Bolo de Laranja:
4 ovos (tam M)
250g açúcar
250g farinha (T55 com fermento)
1 laranja média sumarenta
125g óleo
15g (1 clh chá) fermento químico

Preparação:
Prepare duas formas redondas, de 18/20 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
No liquidificador triture bem a laranja com o óleo até obter uma papa. Passe para uma taça e junte os ovos um a um, batendo entre cada adição e o açúcar. Por fim adicione a farinha e o fermento com uma vara de arames.
Verta a massa nas formas e leve ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixe arrefecer 10/15 min na forma e desenforme sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.
Depois de completamente decorado o bolo deve ser conservado no frigorifico cerca de 4h antes de ser servido.

Conservação – Ambiente / Validade – 5 dias

Creme Trufado de Maracujá:
600g leite condensado
300g natas (35% gordura)
75g chocolate branco
160g polpa maracujá

Preparação:
Coloque num tacho de fundo grosso o leite condensado, as natas, o chocolate branco picado, a polpa de maracujá previamente processada e misture bem. Leve ao lume baixo, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada forte.
Deixe arrefecer e decore o bolo previamente frio.

Conservação – Ambiente / Validade - 3 dias
Conservação – Congelador / Validade – 2 meses

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.