Bolo Primavera



Massa do Bolo:
4 ovos (tam M)
250g açúcar
290g farinha (T55)
150g óleo vegetal
100g natas (35% MG)
1 clh chá fermento
1 clh chá canela em pó
75g bolachas Oreo Morango
125g frutos vermelhos

Pré aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda de buraco de cerca de 24cm.
Numa taça bata os ovos com o açúcar, junte as natas, o óleo e as natas. Mexa bem.
Por fim adicione a farinha com o fermento e a canela e envolva delicadamente. Verta na forma, coloque os frutos e as bolachas picadas e leve a assar durante cerca de 45 minutos (ou até o palito sair seco).
Depois de cozido, retire o bolo do forno, deixe arrefecer um pouco dentro da forma e desenforme ainda morno, sobre uma grelha.

Creme Diplomata de Chocolate
300g chocolate branco
200g natas (35% MG)
Corante pó rosa

Junte o chocolate picado com 100g de natas e derreta com cuidado no microondas.
Á parte bata as restantes 100g de natas em chantilly e adicione aos poucos ao creme anterior.

Decoração:
Morangos e outros frutos vermelhos frescos
Flores comestíveis
Pérolas de açúcar

Validade – 5 dias frio (ou 2 dias ambiente).

Bolo Malmequeres



Massa do Bolo:
4 ovos
250g açúcar amarelo
300g farinha
100g óleo vegetal
1 clh chá canela em pó
250g iogurte natural
2 clh sopa manteiga amendoim
2 bananas maduras
1 colher (chá) de fermento

Pré-aquecer o forno a 180ºC. Untar e forrar com papel vegetal 3 formas de 18 cm.
Misture os ingredientes secos entre si: a farinha, o fermento e a canela
Numa taça junte os ovos, o açúcar e bata. Adicione a banana, os iogurtes, a manteiga, o óleo e mexa bem.
Em seguida adicione aos poucos os secos envolvendo com vara de arames, até obter um creme homogéneo.
Deite a massa nas formas e leve a assar durante cerca de 40 minutos (ou até o palito sair seco).
Depois de cozidos, retire os bolos do forno, deixe arrefecer um pouco dentro das formas e desenforme ainda mornos, sobre uma grelha.

Cream Cheese:
250g queijo ricotta
100g açúcar em pó
100g manteiga sem sal
2 clh sopa manteiga amendoim
100g natas (35% MG)
1 clh sopa aroma de baunilha
Corante rosa e verde

Preparação creamcheese de amendoim:
Junte o queijo e o açúcar e bata bem. Adicione a manteiga amolecida e o aroma de baunilha.
Separe 1/3 e junte-lhe a manteiga de amendoim, batendo bem.

Preparação creamcheese de chantilly:
Nos 2/3 restantes junte as natas batidas em chantilly e envolva bem.
Separe 3 clh e junte corante verde. No restante junte corante rosa.

Decoração:
Malmequeres de pasta de açúcar

Validade – 5 dias frio (ou 2 dias ambiente).