Bolo Maria Antoinette



Bolo de Massa Branca (receita base)

Ingredientes:
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
450g de açúcar
300g de óleo vegetal
300g de leite (ou água)
1 colher de chá de fermento em pó

Misturar todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos. Envolver a farinha e o fermento. Preparar duas formas iguais quadradas de 12 x 12 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) até o palito sair seco no meio.

Variações:
Bolo de chocolate – adicionar à receita base 250g de chocolate em pó
Bolo de café – adicionar à receita base duas colheres de sopa de café em pó (fica delicioso se também juntarmos duas colheres de sobremesa de canela)
Bolo de amêndoa – adicionar à receita base 250gr de amêndoas picadas (podemos juntar aqui 2 colheres de sobremesa de canela ou uma colher de sopa de aroma de baunilha)
Bolo de laranja - Tirar o leite e juntar uma laranja inteira, com casca e tudo (triturar juntamente com o óleo na varinha mágica, até obtermos uma pasta)
Bolo de côco - substituir o leite por leite de côco e adicionar 100g de côco ralado
Bolo de azeite – substituir o óleo por azeite e adicionar 2 colheres de sopa de canela e 2 colheres sobremesa de erva doce
Bolo de iogurte – substituir o leite por 2 iogurtes naturais (ou de aroma)

Buttercream suíço de baunilha (recheio e cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar violeta (para fazer de côr branca) ou preto (para fazer de côr cinzenta)

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até atingir a temperatura de 50/60ºC. De seguida retire do lume e bata com a batedeira à velocidade máxima até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione a essência e bata mais um pouco até misturar bem. Por fim core com 1 pingo corante violeta.

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.