

# Bolo de Batizado

## Sugestão Credin para 2018

### RECEITA

<b>Aparelho (I): Entremeio</b>	
<b>CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO</b>	1000 g
Ovos	(± 14) 700 g
Água	150 g
Farinha	70 g
<b>Aparelho (II): Recheio</b>	
<b>CREDIN CREME DE OVO</b>	1000 g
<b>Aparelho (III): Decoração</b>	
<b>CREDI PASTE BRANCO</b>	1200 g
<b>CREDI PASTE VERMELHO</b>	450 g
<b>CREDI PASTE AMARELO</b>	50 g

### PREPARAÇÃO

#### Entremeio:

Misturar CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO com os restantes ingredientes e bater com varas ±12 a 15 min. em velocidade rápida e 2 minutos em velocidade lenta.

Depositar o batido em formas com Ø27 cm, previamente untadas com CREFINO spray (± 800g de batido por forma).

Cozer a ± 180 °C (forno lares) durante ± 40 minutos.

### MONTAGEM:

Após arrefecer, dividir o entremeio ao meio e rechear com CREDIN CREME DE OVO.

Fechar o bolo e cobrir com uma camada fina de CREDIN CREME DE OVO.

### DECORAÇÃO:

Cobrir o bolo com CREDI PASTE BRANCO.

Misturar pasta branca com pasta vermelha para fazer tons cor de rosa.

Moldar uma porção rosa e fazer um torcido para colocar em volta da base do bolo.

Modelar uma cegonha e colocar no topo do bolo. Para obter a cor laranja para formar as pernas e o bico, basta misturar pasta amarela com pasta vermelha. Terminar a decoração com corações de vários tons.

**Sugestão:** Para bolos destinados a meninos pode substituir a cor de rosa por azul.

### Rendimento da Receita:

2 bolos. Peso de cada bolo ± 2.200 g

