

# Bolo Dia da Mãe

## Sugestão Credin para 2018

### RECEITA

#### Aparelho (I): Entremeio

<b>CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO</b>	1000 g
Ovos (± 14)	700 g
Água	150 g

#### Aparelho (II): Recheio

<b>CREDIN CREME DE OVO</b>	1900 g
----------------------------	--------

#### Aparelho (III): Decoração

<b>CREDIN COBERTURA CARAMELO</b>	500 g
<b>CRUSTEX</b>	250 g
Amêndoa Laminada	250 g

### 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:

Aquecer previamente o CREDIN COBERTURA DE CARAMELO e depois cobrir todo o bolo.

Misturar o CRUSTEX com a amêndoa laminada.

Espalhar uma camada uniforme num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado e levar ao forno quente (± 220 °C) ± 6 minutos até derreter. Retirar do forno e enquanto morno fazer os cortes para dar os formatos pretendidos.

Depois de frias, usar as peças para a decoração dos bolos.

### Rendimento da Receita:

6 bolos. Peso de cada bolo ± 700 g

### PREPARAÇÃO

#### Entremeio:

Misturar CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO, ovos e água e bater com varas ±12 a 15 min. em veloc. rápida e 2 min. em veloc. lenta.

Depositar o batido em formas com Ø22 cm, previamente untadas com CREFINO spray.

Cozer a ± 180 °C (forno lares) durante ± 30 minutos.

Rendimento: 6 entremeios.

