



CRE DIN

BOLO DIA DA MÃE

RECEITA BASE:

APARELHO 1 (Massa)	
YOGUCAKE	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
APARELHO 2 (Recheio)	
CRE DIN CREME DE OVO ou CRE DIFRUIT FRUTOS VERMELHOS	650 g
APARELHO 3 (Cobertura)	
CREMA BRANCA	800 g
Corante vermelho em pasta	q.b

PROCEDIMENTO:

Massa:

Misturar os ingredientes do Aparelho I com raquete durante \pm 3 minutos em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.

Depositar \pm 625 g de batido em 3 formas com \varnothing 18 cm, previamente untadas com CREFINO spray
Cozer a \pm 160 °C / \pm 170 °C (forno de lares) durante \pm 50 minutos.

Recheio:

Dividir cada bolo em 2 partes iguais e rechear com CRE DIN CREME DE OVO ou uma outra sugestão com fruta o CRE DIFRUIT FRUTOS VERMELHOS.

Cobertura e Decoração:

Bater a CREMA BRANCA com raquete \pm 6 minutos e colocar corante a gosto.
Com um saco de pasteleiro e boquilha frisada, fazer umas flores cobrindo todo o bolo.

Rendimento da Receita: 3 bolos com \pm 1 kg