



**CRÉDIN®**

## Bolo Dia da Mulher

### RECEITA BASE FOLHADO:

<b>MASSA</b>	
Farinha	1.000 g
Sal	5 g
Água	+/- 500 g
<b>MARGARINA CREDIN FOLHADOS</b>	
Corante Vermelho	q.b.

### PROCEDIMENTO:

Amassar a farinha com o sal e a água. No final da amassadura, fazer um patão.

Retirar 200 g da massa, adicionar o corante e misturar bem.

Abrir o patão de massa, colocar a **MARGARINA CREDIN FOLHADOS**, dar 3 voltas simples (3x3) e 1 volta em livro (1x4) e deixar descansar.

Laminar a massa corada de vermelho até 2 mm e reservar.

Laminar o patão até 3 mm e recortar pequenas peças no formato de coração.

Recortar a massa avermelhada em corações de tamanho semelhante aos restantes e depois fazer um recorte por dentro para se obter uma tira com o mesmo formato.

Pintar a massa com água e colar por cima a tira vermelha com a forma de coração.

Com o bico da faca fazer um ligeiro recorte pelo interior do coração em redor de toda a tira vermelha. Este processo irá permitir que na cozedura o folhado forme uma "tampa".

### RECEITA RECHEIO:

<b>CREDIART</b>	400 g
Água ou Leite	1.000 g

Misturar até obter um creme homogéneo.

### ACABAMENTO E DECORAÇÃO

Frutos frescos	q.b.
<b>CREDIGEL SPRAY</b> ou <b>CREDIGEL PRONTO</b>	q.b.

Deixar descansar cerca de 20 minutos.

Cozer a 220 °C durante cerca de 18 minutos.

Depois de arrefecer, retirar a "tampa" interior do folhado.

Recheiar com **CREDIART** e decorar com frutos frescos.

Para finalizar, pintar com **CREDIGEL SPRAY** ou **CREDIGEL PRONTO**.



**CRÉDIN**