



CRELIN

Bolo Dia dos Namorados

RECEITA BASE:

MASSA

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO - 1	1.000 g
MARGARINA CREDIN BOLO REI	300 g
Água	125 g

PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Laminar até 3 mm e recortar em forma de coração
(3 corações grandes e dois pequenos).
Cozer a 220 °C durante cerca de 15 minutos.



RECEITA BASE:

RECHEIO - MOUSSE DE FRUTOS VERMELHOS

CRELINE	500 g
CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS	150 g

PROCEDIMENTO:

Para o recheio, bater o CRELINE até ficar quase tipo chantilly.
Adicionar o CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS e misturar lentamente até obter uma mousse.

ACABAMENTO E DECORAÇÃO:

Sobrepôr as peças previamente recheadas com a mousse utilizando uma boquilha frisada ou lisa.
Decorar o topo com a mousse e fruta fresca pintada com CREDIGEL PRONTO.

CRELIN