

# Bolo de Comunhão

Sugestão Credin para 2018

## RECEITA

### Aparelho (I): Entremeio

#### CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO

Ovos	(± 14)	700 g
Água		150 g
Farinha		70 g

### Aparelho (II): Recheio

#### CREDIN CREME DE OVO

1000 g

### Aparelho (III): Decoração

#### CREDI PASTE BRANCO

1200 g

#### CREDI PASTE AZUL

450 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.

Laminar o CREDI PASTE AZUL a 3mm e colocar uma tira em volta do bolo.

Em cima decorar com uma cruz e pequenas estrelas.

## Rendimento da Receita:

2 bolos. Peso de cada bolo ± 2.200 g

