



Bolo Primavera

Uma sugestão para um bolo simples e fruta fresca.

RECEITA

Aparelho (I): Pastas Finas

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1000 g
Ovos	(± 20) 1000 g
Água	350 g
Claras	500 g

Aparelho (II): Recheio

CREDIN COBERTURA MORANGO	600 g
---------------------------------	-------

Aparelho (III): Decoração

CREDIGEL PRONTO	375 g
Fruta Fresca variada	400 g
Suspiros	q.b.

MONTAGEM:

Cortar a pasta em tiras com ± 5,5 cm de largura.
Enrolar as tiras em caracol, juntando cada uma com o final da anterior,
até fazer um bolo com cerca de 8 anéis.

DECORAÇÃO:

Pintar com CREDIGEL NEUTRO
Decorar com variedade de fruta fresca
(morangos, mirtilos, amoras, framboesas)

Rendimento da Receita:

5 bolos. Peso de cada bolo ± 800 g

Sugestão de empratamento:

Fatia de bolo acompanhada com chantilly e topping morango ou frutos vermelhos.

PREPARAÇÃO

Pastas Finas:

Misturar o CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO com os ovos e as claras e bater com varas ± 7 / 8 min. em velocidade rápida.
Adicionar gradualmente a água e continuar a bater até completar ± 12 a 15 min. No final, bater ± 2 min. em veloc. lenta.
Depositar o batido em tabuleiros previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 230 °C (forno lares) durante ± 8 minutos.
Rendimento: 4 pastas.



Bolo feito com tiras enroladas, uma decoração simples e atraente.

