

Ninho Enrolado

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

CREMA CHOCOLATE	750 g
Palitos de suspiros	± 120 g
CREDICAU PÓ	40 g
Fios de Ovos	± 150 g

RECHEIO:

Cobrir as pastas com CREDIN COBERTURA MORANGO.

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:

Cobrir todo o bolo com CREMA CHOCOLATE previamente batida.

Decorar com palitos de suspiros.

Polvilhar ligeiramente com CREDICAU PÓ.

Ao centro colocar fios de ovos e ovo em chocolate.

Rendimento da Receita:

5 ninhos. Peso de cada bolo ± 800 g

Fatia do bolo feito com tiras enroladas, dá uma apresentação original e atraente.

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.

