

3 - BOLO DE BONECA

VILMA PIRES LOURENÇO

MASSA:

- 4 OVOS
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE LEITE QUENTE
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- GOTAS DE ESSÊNCIA
- RASPAS DE LARANJA

BATA AS CLARAS COM UMA XÍCARA DE AÇÚCAR E AS GEMAS COM A OUTRA XÍCARA DE AÇÚCAR. BATA BEM ATÉ FICAR BEM FOFA JUNTE AS DUAS MISTURAS E BATE MAIS UM POUCO E VÁ ACRESCENTANDO O LEITE COM A BATEDEIRA LIGADA BATENDO BEM. DIMINUA A VELOCIDADE E VÁ COLOCANDO O TRIGO APENAS PARA MISTURAR. POR ÚLTIMO O FERMENTO. COLOQUE NA FORMA E LEVE PARA ASSAR.

RECHEIO:

PARA A GELEIA DE MORANGO:

COLOQUE MORANGO E AÇÚCAR E APURE ATÉ DAR O PONTO.

PARA O RECHEIO MOÇA:

- 240ML DE LEITE
- 1L DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 3 COLHERES DE LEITE EM PÓ
- 1 COLHER DE MARGARINA
- 2 COLHERES RASAS DE MAISENA

EM UMA PANELA MISTURE OS INGREDIENTES E LEVE AO FOGO MÉDIO/BAIXO E SEMPRE MEXENDO ATÉ DAR O PONTO.