

### **BOLO BUQUÊ PARA O DIA DAS MÃES**

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara (chá) de suco de maracujá.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e o suco de maracujá. Acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

**Ingredientes (recheio):** 400g de Beijinho, 1 xícara (chá) de chantilly batido.

**Modo de fazer:** Bater o chantilly e misturar o beijinho.

**Calda para regar o bolo:** 1 xícara (chá) de suco de maracujá, 1 xícara (chá) de açúcar.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o suco e o açúcar até ferver e regar os bolos.

**Cobertura:** Flores de Chantinho.

#### **Chantinho**

**Ingredientes:** 500ml de chantilly gelado, 100g de leite em pó, 50g de glacê real, leite condensado para hidratar.

**Modo de fazer:** Bater o chantilly com o glacê e o leite condensado. Colorir com corantes Mago na cor desejada.