

BOLO CONFEITADO COM GLACÊ MÁRMORE

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

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

Recheio

Ingredientes: 400g de doce de leite, 400g de doce de coco.

Modo de fazer: Misturar o doce de leite com o doce de coco e rechear o bolo.

Cobertura (Glacê Mármore)

Ingredientes: 200g de gordura vegetal, 200g de margarina, 150g de leite condensado, 1,5kg de glaçúcar, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor coco, 3 colheres (sopa) de glacê real, suco de 1 limão.

Modo de fazer: Bater a gordura vegetal, a margarina, o leite condensado e o glacê real até formar um creme homogêneo. Misturar o suco de limão com 500g de glaçúcar e misturar aos poucos ao creme. Separar uma parte do creme e reservar. No restante do creme, adicionar aos poucos o resto do glaçúcar, até não grudar nas mãos.

