

### BOLO ESPATULADO

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de água.

**Modo de fazer:** Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo, a farinha de trigo misturada com o fermento e a água. Adicionar as claras em neve e levar para assar em 3 formas de 18cm.

#### **Recheio**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 3 colheres (sopa) de leite em pó, 50g de chocolate branco.

**Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes, exceto o chocolate branco e cozinhar até ficar cremoso. Adicionar o chocolate, misturar e deixar esfriar.

**Cobertura:** 500ml de chantilly gelado.

