

NEKED CAKE DE NATAL

INGREDIENTES: 4 ovos, 1 e 1\2 xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 xícara (chá) de leite, 80g de margarina.

MODO DE FAZER: Bater as claras e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina. Misturar a farinha de trigo alternando com o leite quente. Por último, adicionar as claras em neve. Levar para assar numa batedeira untada e enfarinhada.

RECHEIO BRIGADEIRO

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 1 cx de creme de leite, 1 colher de sopa de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo até ponto de creme, deixar esfriar e rechear o bolo. “ utilizar cortadores natalinos “.

BOLO DE NATAL COLORIDO

INGREDIENTES (BOLO): 5 ovos, 1 e 1\2 xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1\2 xícara (chá) de óleo, 1\2 xícara (chá) de água, corante gel.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, adicionar a metade do açúcar e bater bem. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água. Colocar as claras em neve e colorir a massa.