

BOLO ESPATULADO

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

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 a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha de trigo com fermento, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (recheio): 400g de Doce de leite, 500g de chantilly.

Modo de fazer: Bater o chantilly, misturar com o Doce de leite e rechear a torta.

Calda: 1/4 xícara (chá) de leite condensado, 1/2 xícara (chá) de água.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e regar a torta.

Cobertura: Chantilly.

Decoração: Flores de glacê.