

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Anna Corinna



Bolo Espatulado com Escultura

Ingredientes:

Para a Massa:

3 ovos
200g açúcar refinado (peneirado);
200g farinha de trigo sem fermento (peneirada);
160g de leite integral;
150g manteiga;
15g fermento químico.

Para o Recheio de Queijo:

600g leite condensado;
400g creme de leite;
50 g de chocolate branco picado;
70g de queijo de coalho ralado;
20g de glucose.

Para a Cobertura:

500g chantilly;
150g leite ninho;
100g leite condensado.

Modo de Preparo:

Para a Massa:

1. Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte a forma com manteiga ou desmoldante;
2. Na batedeira coloque o açúcar, a manteiga e os ovos 1 a 1. Bata em média por 5 minutos ou até formar um creme branco e fofo;
3. Depois, vá intercalando a farinha de trigo já peneirada com o leite, aos poucos;
4. Por último, junte o fermento e apenas misture. Distribua imediatamente a massa na forma e asse por 30-40 minutos, dependendo da potência do seu forno.

Para o Recheio de Queijo:

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o queijo;
2. Misture bem antes de levar ao fogo. Mexa em fogo baixo até ponto de brigadeiro mole, e coloque o queijo;
3. Espere esfriar antes de utilizar.

Para a Cobertura:

1. Bata o chantilly com o leite em pó na batedeira em velocidade baixa;
2. Aumente a velocidade na medida em que o creme for endurecendo. Ele deve ficar um pouco firme;
3. Acrescente o leite condensado e com uma espátula misture bem.
4. Depois é só aplicar no bolo.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

