

BOLO SÍMPLES
NATALÍCIA O. TERRENAS.



INGREDIENTES:

3 OVOS

1,1/2 COPOS DE AÇÚCAR (GRANDE)

2,1/2 COPOS DE TRIGO

1 COLHER (SOPA) DE EMUSTAB

1 COLHER (SOPA) DE ROYAL

1,1/2 COPO (GRANDE) DE ÁGUA

MODO DE FAZER:

BATA OS OVOS O AÇÚCAR POR MAIS OU MENOS 5 MINUTOS, DESLIGUE A BATEDEIRA E COLOQUE O ROYAL, EMUSTAB A FARINHA DE TRIGO E A ÁGUA, BATA UM POUCO E MEXA A MASSA PARA QUE CONTINUE BATENDO POR IGUAL. CONTINUE BATENDO POR MAIS OU MENOS 10 MINUTOS. UNTE UMA FORMA 45 POR 25 CM. E LEVE PRA ASSAR POR UNS 30 A 40 MTS.

RECHEIO: MOUSSE DE MARÁCUJA.

1 LATA OU CAIXA DE LEITE CONDENSADO

1 LATA OU CAIXA DE CREME DE LEITE

1 GARRAFA DE SUCO DE MARÁCUJA (MAGUARY)

1 PACOTE DE GELATINA INCOLOR (DERRETIDA EM 5 COLHERES(SOPA) DE ÁGUA).

1 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR.

DERRETER EM BANHO MARIA OU NAS MICROONDAS.

RECHEIE E CUBRA COM CHANTILY BATIDO.

**DICA: VOCÊ PODE UTILIZAR UM RECHEIO DE CREME OU COM FRUTAS.
BOM APETITE!**