

BOLO DE ANIVERSÁRIO

MÔNICA 60 ANOS



1 MASSA BOLO

INGREDIENTES

- 5 ovos inteiros
- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos, as gemas, o açúcar e a essência de baunilha na batedeira, em velocidade alta, até a mistura triplicar de volume.
2. Adicione a farinha cuidadosamente para não perder as bolsas de ar.
3. Cubra com papel manteiga o fundo de uma forma redonda com fundo removível (de aproximadamente 20cm de diâmetro e 7cm de altura).
4. Asse a massa em forno pré-aquecido a 180° C por aproximadamente 20 minutos ou até a massa estar seca e levemente dourada.
5. Espere esfriar por completo e corte ao meio para rechear. Reserve.

2 RECHEIO 1

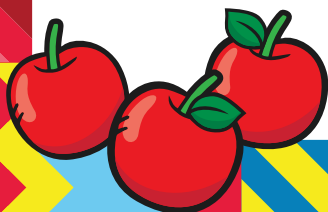
Recheio de Maçã

INGREDIENTES

- 60 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 50 g de amido de milho
- 100 ml de água
- 100 ml de suco de limão
- 1 kg de maçã

MODO DE PREPARO

1. Descasque as maçãs e não descarte as cascas! Utilizaremos para a calda que irá umedecer o bolo.
2. Pique as maçãs em cubos médios.
3. Em uma frigideira aqueça a manteiga até derreter.
4. Adicione os cubos de maçã e espere até o tempo de fervura sem mexer.
5. Adicione o açúcar e canela em pó e misture delicadamente.
6. Em uma tigela a parte, dissolva o amido na água, e adicione ao recheio. Mexa rapidamente e desligue o fogo.
7. Adicione o suco de limão e mexa até incorporar o recheio.
8. Reserve e deixe esfriar.



3**RECHEIO 2**

Recheio de Casadinho

INGREDIENTES

- 800 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite uht (1 caixinha e ½)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na panela e cozinhe mexendo até desgrudar do fundo.
2. Reserve e deixe esfriar.

4**CALDA**

Para umedecer o bolo

INGREDIENTES

- Aparas das maçãs (recheio de maçã)
- 400 ml de água
- 250 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador as aparas das maçãs junto com a água.
2. Com a ajuda de uma peneira, coe o líquido e transfira para uma panela.
3. Acrescente o açúcar e ferva em fogo médio por aproximadamente dez minutos ou até ficar encorpada e levemente espessa.
4. Reserve e deixe esfriar.

5**COBERTURA****INGREDIENTES**

- 1 caixinha de creme de leite para *chantilly*

MODO DE PREPARO

1. Seguir as instruções da embalagem.

6**MONTAGEM****PASSOS**

1. Retire uma das partes do bolo já cortada e reserve.
2. Umedeça o bolo com a calda de maçã.
3. Acrescente o Recheio de Maçã e na sequência o Recheio Casadinho.
4. Coloque a outra parte do bolo em cima.
5. Decore com o *chantilly* da maneira que quiser.

**DICA**

Para facilitar, sugerimos fazer a montagem do bolo dentro da forma. Após a montagem, pode colocá-lo na geladeira por alguns minutos para que ele fique mais firme no momento de decorar.