Sobremesas

COLCHÃO DE NOIVA

Receita de Fã
Médio
50 Min.
20 Doses

INGREDIENTES

- BOLO:
- (FIZ DUAS VEZES ESTA MASSA)
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 220 GR DE AÇÚCAR (PARA A PRÓXIMA REDUZO)
- 6 OVOS
- 10 GR DE FERMENTO EM PÓ
- 100 GR FÉCULA BATATA
- CREME :
- 600 GR LEITE MEIO GORDO
- 45 GR FARINHA MAIZENA
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 20 GOTAS DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 200ºC.
2. Untar uma forma retangular com manteiga no fundo e colocar folha de papel vegetal a forrar o fundo untada também.
3. Na taça da CC colocar acessório batedor com as claras vel 7 / 6 minutos.
4. Programar vel 7 / 3 minutos e pelo bocal adicionar gema a gema, açúcar, raspa de limão, 15 seg. antes de terminar adicionar fécula batata misturada com o fermento. Dispor na forma e levar a cozer por 12 minutos.
6. Recheio:
7. Na taça da CC colocar lamina triturar / amassar com todos os ingredientes vel 11 / 20 seg. Depois programar vel 4 / 90 graus / 15 minutos eu depois coloquei mais 5 minutos.
9. Colocar o bolo numa travessa uma parte rechear e polvilhar com coco e colocar outra parte e barrar com o creme e polvilhar com coco decorei com physalis.