

BOLO MARAVILHA ITALIANA DE PÊSSEGO



INGREDIENTES

- CREME
- 1 OVO
- 150ML LEITE
- 350ML CALDA DO PÊSSEGO
- 100GR AÇÚCAR
- 60GR DE FARINHA OU AMIDO DE MILHO
- 1 COLHER DE CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- MASSA
- 200GR DE AÇÚCAR
- 100ML DE LEITE
- 4 OVOS
- 60ML ÓLEO + 90ML LEITE
- 300GR FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- RASPA DE MEIO LIMÃO

CONFEÇÃO

2. Creme:

3. Acessório de mexer

4. Colocar todos os ingredientes na taça, vel 6, 90°, 8min. Reservar e deixar arrefecer.

6. Massa:

7. Lâmina de amassar

8. Colocar o açúcar com a raspa de limão vel 11, 15seg.

9. Adicionar o leite, os ovos e o óleo vel 6, 20seg.

10. Adicionar a farinha vel 8, 40seg.

11. Adicionar o fermento vel 8, 5seg.

13. Forrar o fundo de uma forma de fundo amovível com papel vegetal, untar e enfarinhar.

14. Colocar a massa na forma.

15. Colocar colheradas de creme sobre a massa, evitar as beiras.

16. Colocar o pêssego partido sobre o creme.

18. Cozer em forno pré aquecido a 160° 40min + 10min com o

