

RECHEIO DE PINTAROLAS PARA BOLO DE ANIVERSÁRIO



INGREDIENTES

- EMBALAGEM DE 250G DE PINTAROLAS
- 200G DE MANTEIGA
- 2 C. DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina de amassar/triturar e adicionar metade do saco de pintarolas.

2. Programar pulse durante 10 segundos. Elas ficam picadas grosseiramente.

3. Reservar.

4. Colocar o acessório batedor e adicionar a manteiga e o chocolate. Programar velocidade 6 durante 1 minuto. Se houver manteiga agarrada ao acessorio programar velocidade 8, 5 segundos.

5. Voltar a programar velocidade 6 durante 2 minutos e adicionar o leite condensado em fio pela entrada de vapor e as pintarolas trituradas.

6. Recheiar e cobrir o bolo escolhido e decorar com o resto das pintarolas.
